

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ
СОДЕЙСТВИЕ»
(АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)**

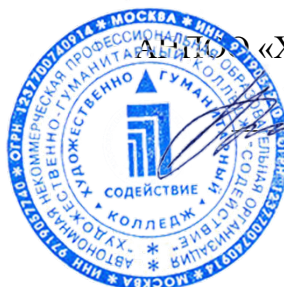
РАССМОТРЕНО
На заседании Педагогического совета
Протокол № 3 от 03.09.2024

УТВЕРЖДАЮ

Директор

АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»

Панфилов А. Ф.



**Фонды оценочных средств
специальности**

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Москва 2024

Содержание:

ФОС СГ.01	История России
ФОС СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ФОС СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
ФОС СГ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура
ФОС СГ.05	Основы бережливого производства
ФОС СГ.06	Основы финансовой грамотности
ФОС СГ.В.01	Социальная адаптация личности
ФОС ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ФОС ОП.02	Процессы и аппараты
ФОС ОП.03	Метрология и стандартизация
ФОС ОП.04	Автоматизация технологических процессов
ФОС ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ФОС МДК.01.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ФОС МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ФОС УП.01.01	Учебная практика
ФОС ПП.01.01	Производственная практика
ФОС МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции
ФОС УП.02.01	Учебная практика
ФОС ПП.02.01	Производственная практика
ФОС МДК.03.01	Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
ФОС МДК.03.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья
ФОС УП.03.01	Учебная практика
ФОС ПП.03.01	Производственная практика
ФОС МДК.04.01	Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции
ФОС УП.04.01	Учебная практика
ФОС ПП.04.01	Производственная практика
ФОС МДК.05.01	Организация работы структурного подразделения
ФОС ПП.05.01	Производственная практика
ФОС ПП.06.01	Производственная практика
ФОС ИА.01(Д)	Итоговая аттестация

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.01 История России.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта (вопросы к зачёту).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	<u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	<u>Знать:</u> основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
--------	--	--	----------------------------------

1	Раздел 1. Российская Федерация в конце XX-начале XXI века	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06	Устный опрос. Оценка выполнения практического задания (реферат). Подготовка и выступление с сообщением и/или презентацией
2	Раздел 2. Россия и глобальный мир	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Текущий контроль в форме собеседования, решения ситуационных задач
Промежуточная аттестация - зачёт		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Вопросы к зачёту

Примерная тематика рефератов / докладов

1. Российская история как часть мировой истории.
2. Интеграционные процессы в современном мире.
3. Развитие РФ в 1991- 1999гг.
4. Современное развитие РФ.
5. Конфликты современности.
6. Научно-технический прогресс на рубеже тысячелетий.
7. Глобальные проблемы современности.
8. Место России в современном мире.
9. Внешняя политика РФ в начале 2000-х гг.
10. Экономическое развитие РФ в начале 2000-х гг.
11. Воссоединение Крыма с Россией
12. Санкционная политика в отношении Российской Федерации: причины и результаты
13. Мировые кризисы XXI в. и постсоветское пространство
14. Россия в начале XXI в.: особенности политического, экономического, социального и духовного развития.
15. Современная Россия: сложности и перспективы взаимодействия с миром.

Критерии оценки рефератов / докладов:

Соответствие теме, глубина проработки материала, правильность и полнота использования источников, владение терминологией и культурой речи, оформление реферата

Оценка «отлично» выставляется студенту если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты, например, имеются неточности в изложении материала, не выдержан объём реферата.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию, например, допущены фактические ошибки в содержании реферата, отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.

Вопросы к устному опросу

1. В чем сущность приватизации? Почему темпы проведения приватизации были беспрецедентными?
2. Охарактеризуйте основные последствия социально-экономических реформ 1991-1993 гг.
3. Охарактеризуйте общественно-политическое развитие России в 90-е годы XX века.
4. Почему на рубеже 1992-1993 гг. произошел кризис власти? Каковы его последствия?
5. Раскройте сущность и противоречия процесса становления нового конституционного строя в России в начале 90-х гг. XX века.
6. Каковы особенности радикального изменения геополитического положения России после распада СССР?
7. Чем было вызвано вооруженное противостояние в Чеченской республике в 1990-х гг.?
8. Почему в годы правления В.В. Путина усилилась стабилизация российского общества?
9. В чем преемственность и особенности внешней политики России начала XXI в.?
10. Раскройте основные направления внутренней и внешней политики СССР в конце XX – начале XXI вв.
11. Каковы проблемы духовного развития российского общества в конце XX – начале XXI вв.
12. Охарактеризуйте военно-политические конфликты второй половины XX – начале XXI вв.
13. Дайте характеристику основным правовым и законодательным актам мирового сообщества второй половины XX – начале XXI вв.
14. Какова роль и значение России в развитии мирового сообщества.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с

ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Вопросы для групповых дискуссий (дебатов)

1. Реализация социально-экономической политики в России 1990-х годов.
2. Политический кризис 1993 г. и конституционная реформа в России.
3. Основные направления, идеи и образы российской культуры начала XXI века.
4. Средства массовой информации: радикальные перемены, новая структура.
5. Многопартийная Россия.
6. Россия и глобальный мировой кризис.

Критерии оценки дискуссионной процедуры

Владение терминологией, демонстрация владения учебным материалом по теме игры, владение методами аргументации, умение работать в группе, достижение игровых целей, ясность и стиль изложения.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда все требования выполнены в полном объеме.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Решения, выработанные в ходе игры, полностью соответствуют реальной действительности. Но некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены нормы общения, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия в целом соответствуют заданным целям. Однако, решения, выработанные в ходе игры, не совсем соответствуют реальной действительности. Некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающиеся не понимают проблему, их высказывания не соответствуют заданным целям.

Комплект типовых заданий для самостоятельной работы студентов

Задание 1. Составить хронологические таблицы по материалам разделов дисциплины.

Задание 2. Определить место расположения регионов России на карте мира.

Задание 3. Составить биографическую справку об исторических деятелях, изучаемых в разделе дисциплины.

Задание 4. Ответить на вопросы и выполнить задания для самостоятельной работы.

1. Почему XX век получил название новейшего периода исторического развития?
2. Докажите это примерами.
3. Перечислите причины провала перестройки.
4. Дайте собственную оценку «новому политическому мышлению».
5. Можно ли было изменить политическую обстановку в СССР после августовского путча?
6. Чем страны Западной Европы отличаются от стран Восточной?
7. Назовите плюсы и минусы современной интеграции.
8. Какую роль в современном мире играет ООН?
9. Какое главное направление развития характеризует Россию в 1991- 1999гг.
10. Дайте собственную оценку современной власти в РФ.
11. Чем опасны современные конфликты?

12. Почему терроризм считается одной из самых опасных социальных проблем современности?
13. Какую позицию по отношению к локальным конфликтам занимает Россия?
14. Назовите плюсы и минусы современного научно-технического процесса.
15. Чем характеризуются современные международные отношения?
16. «Опишите» мир XXI века.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к зачету

1. Предпосылки и этапы реформ М.С. Горбачева.
2. Политический и экономический кризис (с 1989 г.) и «двоевластие» (1990-1991).
3. Характер взаимоотношений между союзным центром и республиканскими лидерами в 1989-1991 г.
4. Путч ГКЧП, крушение коммунистического режима и распад СССР (1991): причины и значение.
5. Распад Советского Союза и его последствия для России и мира.
6. Внешняя политика и ее крах.
7. Развитие суверенной России.
8. Становление политических партий Российской Федерации и их роль в политическом процессе в 1993–1999 гг.
9. Взаимоотношения центра и регионов в условиях федерализации России 1990-х годов.
10. Основные направления внешней политики России в 1990-е годы.
11. Президент В.В. Путин. Укрепление государственности. Обеспечение гражданского согласия.
12. Экономическая политика России в 2000-2010 гг.
13. Основные направления внешней политики России в к. XX- н. XXI вв.
14. Президент Д.А. Медведев. Продолжение политики по укреплению и стабилизации государства и общества.
15. Глобальные угрозы человечеству и поиски путей их преодоления.

Тест (типовые вопросы)

1. Определите, в чем состоит значение перестройки в жизни Советского общества:

- А) Заложила основы становления рыночных отношений
- Б) Усилился партийный диктат в духовной жизни общества
- В) Были созданы предпосылки для перехода к демократии
- Г) Началось возрождение многопартийности

2. Когда состоялись первые выборы народных депутатов РСФСР:

- А) 7 февраля 1989 года
- Б) 9 апреля 1990 года
- В) 4 марта 1990 года
- Г) 14 июня 1991 года

3. Кто не входил в состав ГКЧП:

- А) вице-президент Янаев Г.И.
- Б) министр обороны Язов Д.Т.
- В) председатель Верховного совета Хасбулатов Р.И.
- Г) председатель КГБ Крючков В.А.

4. Составьте хронологическую таблицу: «Основные события Перестройки».

А. 12 июня 1990 г.	1. образован ГКЧП.
Б. 19 августа 1991 г.	2. отставка Президента СССР Горбачева М.С.
В. 28 октября 1991 г.	3. ратификация Беловежских соглашений.
Г. 12 декабря 1991 г.	4. Декларация о суверенитете РСФСР.
Д. 25 декабря 1991 г.	5. образование ГКЧП.

5. Определите, что включала программа Ельцина о переходе России к рынку:

- А) либерализация цен и торговли.
- Б) приватизация.
- В) земельная реформа.
- Г) внеэкономическое принуждение.

6. Когда новым председателем правительства был утвержден Путин В.В.

- А) июль 1999 г.
- Б) август 1999 г.
- В) сентябрь 1999 г.
- Г) октябрь 1999 г.

7. Определите, что относится к реформам Путина В.В. по укреплению Российской государственности:

- а) реформа Федерального собрания.
- Б) конвертируемость рубля, финансовая реформа.
- В) судебная и военная реформы.
- Г) аграрная реформа.

8. Что помогло правительству Российской Федерации повысить жизненный уровень населения:

- А) модернизация промышленности
- Б) реформы в сельском хозяйстве
- В) увеличение государственных расходов на развитие науки
- Г) высокие мировые цены на нефть

9. Определите основные черты новой внешнеполитической стратегии России

- А) восстановление отношений России с НАТО
- Б) поддержка Россией ООН
- В) постоянное участие президента России в работе «большой восьмерки».
- Г) диктат и усиление влияния на СНГ.

10. Дайте определение следующим понятиям:

Сепаратизм, федерация, приватизация, рыночная экономика, разделение властей.

Ответы: 1. А,Б,В; 2.в; 3.в; 4. Б-1,Д-2,Г-3,А-4,Б-5; 5.А,Б,В;6.Б;7.А,В,Г;8,Г; 9.А,Б,В.

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета / дифференцированного зачёта (вопросы к зачету / дифференцированному зачёту).

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	<p><u>Уметь:</u></p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;</p> <p>применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы;</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);</p> <p>общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии</p>

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	Оценка в рамках текущего контроля: - выполнение контрольных заданий - письменный опрос в форме тестирования - индивидуальный устный опрос
2	Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	Оценка в рамках текущего контроля: - выполнение контрольных заданий - чтение и понимание различных текстов; - задания на определение и правильное применение языковых единиц.
3	Раздел 3. Мировой чемпионат профессионального мастерства (World Skills International)	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ
4	Раздел 4. Профессиональное содержание	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ
Промежуточная аттестация - зачёт		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.3	Вопросы к зачёту / дифференцированному зачёту

Выполнение упражнений

Фонетика. Морфология. Времена группы Indefinite

Упражнение 1. Поставьте глаголы в скобках в форме **Future Simple (Indefinite)**

1. I think we _____ two return tickets. (to buy)
2. Kate _____ ten tomorrow. (to be)
3. My aunt _____ to Canada next summer. (to go)
4. I _____ you in the evening. (to phone)
5. I'm sure our 3-day tour _____ more than 5000 roubles. (to cost)

Упражнение 2. Вставьте 'll или won't.

1. Lucy was born in 1995. In 2007 she _____ be 12.
2. It's sunny today. It _____ rain.
3. Kelly is eleven today. She _____ be twelve until next year.
4. Rob is nine. He _____ be ten on his next birthday.
5. This month is May. It _____ be June next month.
6. Jenny: 'Mum, the bus is late. I _____ be home until eight o'clock.
7. It's 25 degrees today. It _____ snow tomorrow.
8. I sent the letter this afternoon. It _____ arrive until tomorrow.

Упражнение 3. Read the sentences in A and decide what to do. Use **I think I'll...** and the words in B. Прочитайте предложения в колонке A и найдите решение в колонке B. Напишите свои решения начиная с I think I'll...

A	B
1 It's hot in this room.	go to the optician's
2 I'm hungry.	open a window
3 My flat is in a mess.	buy a new one
4 I haven't got any stamps	turn on the heating
5 I want some new glasses.	watch it
6 I'm cold.	take a taxi home
7 I've just missed my bus.	get something to eat.
8 There's a good film on TV	go to the post office
9 My watch is broken.	tidy it

Упражнение 4. Сделайте предложения помощи, используя Future Simple.

- 1 It's hot in here.
- 2 These boxes are heavy.
- 3 The windows are dirty.
- 4 I haven't got any money.

Упражнение 5. Complete the sentences. Use 'll or won't.

- Amy's brother is thirteen. He _____ be fourteen on his next birthday.
I bought a lottery ticket, but I _____ win
My dad is thirty-nine. He _____ be forty on his next birthday.
My sister Mary is fifteen. She _____ be sixteen until next year.
My brother's clever. He _____ pass all his exams.
It's raining now. But it _____ be sunny later.
Debbie and Bob are always late. They _____ arrive until eight o'clock.

Упражнение 6. Опишите свои планы на день. Write about your plans for this afternoon.

Begin like this:

First I'll have dinner. Then I'll go for a walk. After that ...

Упражнение 7. Напишите в будущем времени.

1. You can speak to him.
_____ to him.
2. You can dance there.
_____ there
3. We must stay here.
_____ here

4. I can help you.

_____ you

5. She must make sandwiches.

_____ sandwiches.

6. She can read English books.

_____ English books.

7. They can go to the party.

_____ to the party.

8. They must invite their friends

_____ their friends.

9. You can buy food there.

_____ food there.

10. We can grow vegetables.

_____ vegetables.

Упражнение 8. Напишите свои мысли по поводу будущего ваших одноклассников. Write predictions about your classmates' future.

Example:

I think Nick will be an engineer.

Упражнение 9. Что Вы будете делать на летних каникулах. What will you do in the summer holidays? Use the words from the box.

go to the theatre, go to the river, go to the zoo, collect pebbles, read books, read magazines, watch films, make friends, go sunbathing, write a diary

I think I'll _____

I don't think I'll _____

Упражнение 10. Вы на острове, что Вы будете делать? You are on an island. What do you think you'll do?

1. Will you live in a cave or in a village?

I think I'll live in a cave.

2. Will you sleep on the grass or in the tree?

I think I'll _____.

3. Will you eat caterpillars or snakes?

4. Will you go fishing or collect fruit?

5. Will you wash in the sea or in the river?

6. Will you ride a horse or an ostrich?

7. Will you make friends with dolphins or with parrots?

8. Will you drink milk or water?

Упражнение 11. Напишите предложения помощи. Write sentences offering help. Use the words in the box.

answer it, help you, close the window, buy you a drink, get you some fruit

The phone is ringing. I'll answer it.

1. It's cold in here

2. I can't do my Maths homework.

3. I'm really thirsty.

4. I'm hungry.

Упражнение 12. Do you think that in the future, you will:

1 learn a new language?

- 2 travel a lot?
- 3 move to a different country?
- 4 learn a musical instrument or a new musical instrument?
- 5 be richer?

Write sentences.

I think I'll _____

Perhaps I'll _____

I don't think I'll _____

Example:

I think I'll learn a new language. or Perhaps I'll learn a new language. or I don't think I'll learn a new language.

Упражнение 13. Imagine that you will be very busy next week. Say what you will do? Use Simple Future.

Example:

go home

— After the lessons I'll go home

- see
- go to
- buy
- meet
- read
- visit
- play
- learn

Упражнение 14. Прочитайте текст, ответьте на вопросы.

My name is Tanya. I am a pupil. Tomorrow I will not go to school. It will be Sunday. Father and Mother will not be at home. They will go to see their friends.

Answer the questions:

1. Why won't Tanya go to school tomorrow?
2. Will her Mother and Father be at home?
3. Where will they go?
4. What will Tanya do when her parents go to see her friends?

Упражнение 15. Раскройте скобки, используя Future Indefinite.

I _____ (to be) at home. I _____ (to invite) my friend Nina to come home. We _____ (play). She _____ (be) Big Grey Angry Wolf and I _____ (be) Little Red Riding Hood. And who _____ (be) Granny, who lives in the forest. I think we _____ (invite) Kate to come and play with, us too.

Упражнение. Раскройте скобки, используя Future Progressive.

Tomorrow John _____ (to get up) at seven. Then he _____ (to go) to school. He _____ (to have) dinner at one. He _____ (to come home) at three. Then he _____ (to play) in the yard. After that he _____ (to do) his homework.

Упражнение 16. Прочитайте, переведите на русский, подчеркните глаголы в форме Future Simple.

DAVID: What will we do tomorrow?

SUSAN: We'll go into space. We'll see a space school.

DAVID: Will we see computers there?

SUSAN: Certainly we'll do.

DAVID: Will we play computer games?

SUSAN: Yes, we will.

DAVID: Do the pupils write and count at space schools?

SUSAN: No, they don't. The computer counts and types instead.

DAVID: Will we come back tomorrow?

SUSAN: No, we won't.

DAVID: Will we come back in two days?

SUSAN: I hope we will.

Упражнение 17. Прочитайте текст. Раскройте скобки, поставив глаголы в форме Future Simple (Indefinite).

I like to go to school. I have many good friends there. But I like Sundays more. Soon it ____ (1 be) Sunday, and all our family ____ (2 be) at home. I ____ (3 get up) at 9 o'clock, and then I ____ (4 do) my morning exercises and have breakfast together with my parents. After breakfast I ____ (5 help) my mother in the kitchen and my father ____ (6 go) shopping. Then we (7 go) for a walk in the park or to the cinema.

After dinner my friends ____ (8 come) to me, and we ____ (9 play) together at home or in the yard. In the evening my mother ____ (10 knit), my father ____ (11 watch) a concert on TV and I ____ (12 listen) to music or read a book. I know that I ____ (13 have) a lot of fun next Sunday.

b) Найдите ответы на следующие вопросы. Find the answers to the following questions in the text and read them aloud:

1. Will all the family be at home on Sunday?
2. When will the boy get up?
3. What will he do in the morning?
4. What will he do after breakfast?
5. Who will come after dinner?
6. What will they do at home or in the yard?
7. What will they do in the evening?
8. The boy will have a lot of fun next Sunday, won't he?

Reward+Prof.-Reading Texts (Elementary). Синтаксис. Слово как член предложения. Времена группы Continuous

Exercise. Составьте предложения в the Past Continuous Tense.

1. I/to go home/at 4 o'clock yesterday.
2. We/to play basketball/at 6 o'clock last Sunday.
3. She/to talk with her friend/for forty minutes yesterday.
4. You/to wash the window/in the afternoon yesterday.
5. Nick/to ride his bike/all the evening.
6. Sheila and Dora/to wait for a bus/for half an hour.
7. They/to prepare for the party/all day yesterday.
8. I/to learn the poem/for an hour.
9. Dick/to paint the walls in his room/from 2 to 6 o'clock last Wednesday.
10. Eve and Tony/to skate/all day last Saturday.

Exercise. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму.

1. Alison ... **(to have)** lunch at two o'clock yesterday.
2. Edward and Henry ... **(to play)** the guitar all the evening.
3. Ben ... **(to run)** in the park in the morning yesterday.
4. I ... **(to speak)** to the manager from three to half past five last Thursday.
5. My grandparents ... **(to drive)** to Poltava at this time yesterday.
6. Lucy ... **(to iron)** clothes from 4 to 6 o'clock last Saturday.
7. You ... **(to sleep)** for three hours in the afternoon.
8. Julia ... **(to listen)** to news at this time yesterday.
9. My mother ... **(to dust)** the furniture when I came home yesterday.
10. We ... **(to play)** on the playground all day last Sunday.

Exercise. Выберите правильный вариант ответа.

11. Указатели времени, которые используются с прошедшим длительным временем: *when, while, as.*

While используется, когда два действия происходит одновременно:

While he was playing computer games his sister was speaking on the phone. Когда он играл в компьютерные игры, его сестра разговаривала по телефону.

When и as употребляются, если одно действие в предложении было прервано другим действием:

The children were singing when (as) their parents entered the classroom. Дети пели, когда их родители вошли в класс.

12. I was brushing my teeth when/while my sister was making tea.
13. He was riding a horse when/while the car drove to the stable.
14. Sue was walking along the path as/while it started to rain.
15. You were washing the dishes as/while I was drying them.
16. Kate was speaking to the doctor when/while her mobile telephone rang.
17. We were discussing the film as/while Mary was looking through some magazines.
18. The waiter was carrying the tray when/while he dropped a glass.
19. Sam was crossing the road when/while he saw his friend at the bus stop.
20. Lin and Wendy were preparing for the test as/while the postman knocked at the door.
21. The child was eating soup when/while his mother was making salad.

Answers: 1. while; 2. when; 3. as; 4. while; 5. when; 6. while; 7. when; 8. when; 9. as; 10. while.

Exercise. Дополните предложения when или while.

1. The boys were playing football... the ball flew into the window.
2. Ronny was painting the fence ... the bucket of paint turned over.
3. Denny was putting a tent... the girls were gathering wood for fire.
4. Rita was sleeping ... the alarm-clock rang.
5. Nelly was peeling potatoes ... her sister was cutting chicken into pieces.
6. Nigel was skiing ... he fell down and broke his leg.
7. They were arguing ... Mrs Elliot entered the room.
8. ... my mother was watching her favourite show on TV, father was making coffee.
9. She was typing a letter ... she found some mistakes.
10. They were driving towards the village ... it started to snow.

Exercise. Сделайте предложения отрицательными.

1. The teacher was explaining the exercise to the pupils.
2. Amanda was travelling around Africa at that time.
3. We were having a Music lesson at ten o'clock yesterday.
4. I was doing the shopping yesterday.
5. Martin was visiting his aunt at this time yesterday.
6. The girls were preparing for the concert.
7. They were flying to Wales at 6 o'clock yesterday.
8. It was raining hard all day last Tuesday.
9. Mike and Jess were walking in the park last evening.
10. He was choosing the books in the library then.

Exercise. Составьте предложения, используя слова в скобках в the Past Continuous Tense.

11. **Example:** He wasn't reading the newspaper, (magazine) +
He wasn't reading the newspaper, he was reading a magazine.
We were looking for apples, (bananas) — We were looking for apples, we weren't looking for bananas.
12. Angela wasn't singing a song, (**dance**) +
13. I was cooking potatoes, (**fish**) —
14. The boys were watching a film, (**the news**) —
15. My mother wasn't washing the dishes, (**iron the clothes**) +
16. He was building the house, (**garage**) —
17. They were gathering berries, (**mushrooms**) —
18. You weren't listening to music, (**read the book**) +

19. Ben was repairing his bike, (**his car**) —

Exercise. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму.

1. You ... (**not to listen**) to the radio, you ... (**to read**) the letter from your niece.
2. Clara ... (**to take**) a bath at nine o'clock yesterday evening.
3. Monica and her friend ... (**to have**) coffee in the sitting-room.
4. Our Granny ... (**not to plant**) tomatoes in the garden.
5. Dick ... (**to carry**) his bag towards the hotel room.
6. Sally and Frank ... (**not to decorate**) the classroom, they ... (**to prepare**) a wall newspaper.
7. The professor ... (**to give**) a lecture but some students ... (**not to listen**) to him.
8. The nurse ... (**not to take**) his temperature, she ... (**to give**) him an aspirin.
9. The train ... (**to arrive**) at the station at seven o'clock.
10. Olga ... (**not to wait**) for us yesterday evening.

Exercise. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму и прочитайте шутку.

A man and his wife had a small cafe near the station. The cafe often stayed open until after midnight, because people came to eat and drink there while they ... (**to wait**) for trains.

It was midnight one day and all the people left the cafe except one man. That man ... (**not to eat**), and ... (**not to drink**). He ... (**to sleep**). The owner of the cafe and his wife were very tired. The wife looked at the man several times, but he still ... (**to sleep**). When it was three o'clock in the morning the wife came up to her husband and said, «You have woken this man six times now, Robert, but he didn't leave. Why haven't you sent him away? It's very late».

«Oh, no, I don't want to send him away», answered her husband with a smile. «You see, every time I wake him up, he asks for his bill, and when I bring it to him, he pays it. Then he goes to sleep again».

Answers: The cafe often stayed open until after midnight, because people came to eat and drink there while they **were waiting** for trains. That man **wasn't eating**, and **wasn't drinking**. He **was sleeping**. The wife looked at the man several times, but he still **was sleeping**.

Exercise. Сделайте предложения вопросительными.

1. We were having lunch in the canteen.
2. She was singing a lovely song.
3. You were speaking to your boss.
4. George was sitting in the armchair by the fireplace.
5. Jane and Margaret were going to the airport.
6. The baby was crying.
7. It was getting dark.
8. We were waiting for my cousin.
9. The woman was watching the children on the playground.
10. The tourists were taking photos in front of the palace.

Exercise. Составьте предложения, используя the Past Continuous Tense.

1. A man/to fish/on the bank of the river.
2. They/to make notes/during the lecture?
3. She/not to smile/any more.
4. Polly/and her cousin/to have tea.
5. You/to dig/in the garden?
6. Mike/to hang/a picture in the living-room.
7. Sue/not to swim/in the swimming-pool.
8. They/to wait/for the doctor?
9. I/not to look/at the actors.
10. She/to speak/in a friendly way.

Exercise. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму.

1. ... you ... (**to wash**) the clothes at 4 o'clock yesterday? — No, I I ... (**to tidy**) my room at that time.
2. ... Lucy ... (**to do**) the shopping when you met her? — Yes, she

3. ... they ... **(to translate)** the text in the afternoon? — No, they They ... **(to prepare)** for the Maths test.
4. ... Alison and Rita ... **(to sit)** in a cafe at three o'clock? — Yes, they They ... **(to eat)** ice cream.
5. ... Steve ... **(to play)** computer games all the evening? — No, he He ... **(to do)** his homework.
6. ... Barbara ... **(to sunbathe)** in the morning yesterday? — Yes, she
7. ... the children ... **(to help)** their grandparents yesterday? — Yes, they They ... **(to gather)** fruit in the garden.
8. ... you ... **(to sleep)** at four o'clock yesterday? — Yes, I
9. ... Phil ... **(to speak)** to the receptionist when you came into the hall of the hotel? — No, he He ... **(to have)** breakfast in the cafe.
10. ... you **(to pack)** your luggage when the taxi arrived? — No, I

Exercise. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму.

1. Where ... you ... **(to go)** yesterday evening? — I ... **(to go)** to the railway station to meet my uncle.
2. Where ... your sister ... **(to shop)** yesterday morning? — Well, she ... **(to shop)** in a new shopping centre all day yesterday.
3. How long ... they ... **(to prepare)** for the test last Sunday? — They ... **(to prepare)** for the test from 2 to 6 o'clock.
4. What book ... he ... **(to read)** at five o'clock yesterday? — He ... **(not to read)**. He ... **(to translate)** a short story for his French lesson.
5. What ... Dick ... **(to do)** yesterday evening? — He ... **(to play)** a new computer game all the evening.
6. Why ... Chris and Sam ... **(to laugh)** so loudly? — Because they ... **(to watch)** a comedy film.
7. Who ... **(to sing)** that nice song when we came into the hall? — My friend ... **(to sing)**.
8. Why ... you ... **(to bake)** a cake yesterday morning? — Because I... **(to wait)** for the guests.
9. Whom ... she ... **(to speak)** to when I met her? — She ... **(to speak)** to her coach.
10. Whose car ... Bill ... **(to drive)** yesterday? — He ... **(to drive)** his cousin's car.

Exercise. Переведите на английский язык.

1. Что вы делали вчера в пять часов? — Мы готовили ужин и ждали гостей.
2. Куда она шла вчера утром? — Она шла к стоматологу.
3. Какой фильм твой брат смотрел вчера в кинотеатре? — Он смотрел новый фильм ужасов.
4. Где она ждала меня? — Она ждала нас возле театра.
5. Какую статью вы читали вчера? — Я читал статью о новейших научных открытиях.
6. Почему он вел машину так быстро? — Он спешил на вокзал.
7. Когда Том плавал в бассейне вчера? — Он плавал с четырех до пяти часов.
8. Что твой брат делал вчера утром? — Он ремонтировал велосипед вчера утром.
9. С кем Анна разговаривала вчера в 2 часа? — Она разговаривала с секретарем.
10. Что дети делали вчера после уроков? — Они готовились к спортивным соревнованиям.

Упражнение. Раскройте скобки, поставив глаголы в форму Past Continuous.

1. While I _____ (to copy) the exercise, my friends _____ (to describe) a picture.
2. When we came in, the children _____ (to clean) their desks.
3. We met her at the bus stop. She _____ (to wait) for the bus.
4. Some of the children _____ (to ski) while other children _____ (to skate). Everybody _____ (to have) a lot of fun.
5. When we came the family _____ (to get) everything ready for Christmas. Bob and Helen _____ (to decorate) the Christmas tree.
6. The girls _____ (to feed) the birds in the garden while the boys _____ (to make) a bird-house.

Упражнение. Прочитайте текст, переведите. Подчеркните глаголы в форме Past Continuous. Ответьте на вопрос:

Who broke the window?

At 7 o'clock the match started on TV, so Dad was still watching it at 7.30. Mum was sitting in the kitchen. She was quietly reading a woman's magazine. Rosie was trying on her Mum's clothes in her room. Nick's cousins were listening to rock music. It was very loud so they didn't hear the crash. At 7.30 the dogs were lying in front of the fire and they were sleeping. Nick went into the garden with his friend to play football. So at 7.30 he was still there.

Упражнение. Допишите предложения по содержанию текста предыдущего упражнения, используя глаголы в Past Continuous.

1. When someone broke the window Dad _____
2. When Mum heard the crash she _____
3. The cousins didn't hear the noise because they _____
4. The dogs _____ when the noise woke them up. _____
5. At 7.30 Nick _____

Упражнение. Дайте краткие и полные ответы на вопросы в Past Continuous.

Were you going to the cinema at 7 o'clock?

— Yes, I was. I was going to the cinema.

— No, I wasn't. I wasn't going to the cinema.

1. Were you having dinner at 2 o'clock?
2. Was your friend sitting in the yard when you saw him?
3. Was your mother cooking when you came home?
4. Was your sister reading when you called her?
5. Were the children sitting at their desks when you entered the classroom?
6. Were the little children running along the corridor when the lesson began?
7. Were you doing your homework at 7 o'clock last night?
8. Was your father working in the garden when you asked him to dinner?

Упражнение. Задайте вопросы к предложениям, используя слова и фразы в скобках. Ответьте на вопросы.

After the lesson Victor was explaining the new rule, (to you)

— Was Victor explaining the new rule to you?

— Yes, he was. He was explaining the new rule to me.

The children were decorating their classroom. (when)

— When were they decorating the classroom?

— They were decorating it after the lessons.

1. When I went into the yard, the boys were playing, (football)
2. When we were playing, Bob was shouting. (loudly)
3. I met Victor in the street. He was running quickly, (where)
4. The weather was fine, the sun was shining, (all day)
5. Nick was watching his little sister in the garden. (why)
6. His sister was helping him to pack his things when I came, (what things)
7. They were cooking dinner at that time, (with whom)
8. I was waiting for him at 3 o'clock yesterday. (where)
9. He was looking for something when I came in. (what)
10. They were laughing when I entered the classroom. (why)

Упражнение. Спросите друзей, что они делали прошлой субботой в 10 часов утра. Используйте следующие слова и выражения:

To watch, to listen to, to carry, to look at, to wait for, to explain something to somebody, to work, to sit, to play.

Упражнение. Вставьте подходящие по смыслу глаголы в форме Past Continuous.

play swim feed sleep laugh

Yesterday we went to the zoo and saw there a lot of animals. First we went to see the white bears. They _____. Then we went to the cage with monkeys. There were a lot of children in front of the cage. They _____ because a monkey in the the cage _____. After that we went to see the elephant. There was a man there. He _____ the elephant. But we _____ see much of the lions. They _____.

Упражнение. Из имеющихся слов составьте вопросы к готовым ответам. Все вопросы должны быть в Past Continuous.

1. Where | the white bears | swimming | were?
- In the swimming pool.
2. It | was | raining?
- Oh, no. It wasn't. The sun was shining brightly.
3. The elephant | what | eating | was?
- Some grass and fruit.
4. What | was | playing with | the monkey?
— With a small ball.
5. Were | how many lions | sleeping in the cage?
— Both of them.

Упражнение. Дополните вопросы и ответы глаголами в Past Continuous.

- Mr. Rambler, what _____ you _____ (do) at 6.30?
— Oh, I _____ (read) at that time in my room.
— Were you? _____ you really _____ (read)? What _____ you _____ (read) at that time?
— A book.
— Did your friends see you then?
— No, they didn't. They _____ (watch TV).
— What _____ they _____ (watch)?
— Some film. But why?
— Some people saw a man who _____ (try) to kill an elephant at that time. We think it was you.

Упражнение. Составьте вопросы в Past Continuous. Используйте вопросительные слова в скобках.

1. Were you watching TV at 11 o'clock last night? (when)
2. We were speaking about books at the lesson. (what, where)
3. After school they were practising a new game. (alternative)
4. When I came, Nick was cleaning his room, (what)
5. He was returning to his camp with a pail of water. (where?)

Критерии оценки выполнения упражнений по иностранному языку

– «отлично» ставится, если обучающийся фонетически верно читает предложения, не делает фонематических ошибок, затрудняющих восприятие на слух. Обучающийся хорошо разбирается в структуре предложений, знает, умеет использовать и владеет лексико – грамматические правилами и особенностями стиля иностранного языка и адекватно работает с упражнениями, хорошо ориентируется в грамматических конструкциях, соблюдает грамотность написания.

– «хорошо» ставится, если обучающийся в целом фонетически правильно читает упражнения, не делает грубых фонематических ошибок, затрудняющих восприятие на слух. Обучающийся довольно хорошо разбирается в структуре предложений, знает, понимает и владеет лексико – грамматическими особенностями стиля иностранного язык.

– «удовлетворительно» ставится, если обучающийся удовлетворительно читает текст упражнения, допускает 3-5 фонематических ошибок, не затрудняющих восприятие на слух. Обучающийся неплохо разбирается в структуре предложений, знает и может использовать

лексико – грамматические особенности иностранного языка, удовлетворительно переводит предложения, понимает их содержание.

– «неудовлетворительно» обучающийся получает, если не знает правила чтения, делает большое количество фонематических ошибок при чтении, не понимает содержание предложений упражнения, допускает лексико-грамматические ошибки.

Задания для практических работ

Задание 1. Перевести текст с русского языка на английский (с английского языка на русский). Составить 10 вопросов по тексту. Пересказать текст.

Устойчивое развитие

Самое лучшее определение устойчивого развития было представлено в отчете «Наше общее будущее» (также известном, как отчет Брандтлэнда):

«Устойчивое развитие – это развитие, которое отвечает потребностям настоящего без подрыва способности будущих поколений удовлетворять свои потребности».

Таким образом, устойчивое развитие – это способность удовлетворять потребности настоящего, в то же время, способствуя потребностям будущих поколений.

Оно сосредоточивается на двух целях.

1. Повысить качество жизни всех граждан Земли.
2. Прекратить использование природных ресурсов, превышающее способность окружающей среды поставлять их бесконечно.

Экологическое развитие обычно отличается от устойчивого развития в том, что экологическое развитие отдает предпочтение тому, что его сторонники считают экологической устойчивостью, перед экономическими и культурными соображениями. В дополнение к этому, устойчивое развитие имеет концепции, лежащие в его основе: концепцию «потребностей», в частности, существенные потребности бедного населения мира, которым должно придаваться первостепенное значение; и идею об ограничениях, наложенных состоянием технологической и социальной организации на способность окружающей среды удовлетворять настоящие и будущие потребности. Существует дополнительная сосредоточенность на обязанности настоящего поколения улучшить жизнь будущих поколений путем исправления вреда, нанесенного экосистеме ранее, и сопротивление дальнейшему нанесению вреда экосистеме.

Устойчивое развитие требует действия со стороны государств, правительств и людей мира. Пагубное положение окружающей среды, огромная нагрузка на наши природные ресурсы и огромный разрыв между развитыми и неразвитыми странами делают необходимым применение практических стратегий для разворота этих тенденций в обратном направлении. Всемирная комиссия по проблемам окружающей среды и развитию предложила семь критических целей для политик по окружающей среде и развитию, которые следуют из концепции устойчивого развития:

- возрождающий рост;
- изменение качества роста;
- удовлетворение существенных потребностей, таких как работа, пища, энергия, вода и улучшение санитарных условий;
- обеспечение устойчивого уровня населения;
- сохранение и увеличение ресурсной базы;
- переориентация технологии и управление риском;
- включение и комбинирование экологических и экономических соображений при выработке решений.

Эти рекомендации все ещё действительны; делать дела иначе – опасно и достойно осуждения. Медленные действия были бы пагубны.

Sustainable Development

The best definition of Sustainable development was presented by the report *Our Common Future* (also known as the Brundtland Report):

“Sustainable development is development that meets the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs.”

Sustainable development is thus the ability to meet the needs of the present while contributing to the future generations’ needs. It focuses on two goals:

1. To improve the quality of life for all of the Earth’s citizens.
2. To stop using up the natural resources beyond the capacity of the environment to supply them indefinitely.

Green development is generally differentiated from sustainable development in that Green development prioritizes what its proponents consider to be environmental sustainability over economic and cultural considerations. In addition to that, sustainable development has underlying concepts: the concept of ‘needs’, in particular the essential needs of the world’s poor, to which overriding priority should be given; and the idea of limitations imposed by the state of technology and social organization on the environment’s ability to meet present and future needs. There is an additional focus on the present generations’ responsibility to improve the future generations’ life by restoring the previous ecosystem damage and resisting to further ecosystem damage.

Sustainable development requires action on the part of world states, governments and people. The detrimental situation of the environment, the enormous stress upon our natural resources and the huge gap between developed and underdeveloped countries necessitate practical strategies to reverse the trends. The World Commission on Environment and Development suggested seven critical objectives for environment and development policies that follow from the concept of sustainable development:

- Reviving growth
- Changing the quality of growth
- Meeting essential needs such as for jobs, food, energy, water and sanitation
- Ensuring a sustainable level of population
- Conserving and enhancing the resource base
- Reorienting technology and manage risk
- Including and combining environment and economics considerations in decision-making

These recommendations are still valid; to do things differently is dangerous and condemnable. Slow actions would be detrimental.

Source: Wikipedia

Словарик к тексту

- sustainable – устойчивый
- to meet the needs – удовлетворять требованиям, отвечать потребностям и т.п.
- to compromise – компрометировать; подрывать; подвергать риску, опасности
- to contribute – делать пожертвования; вносить вклад; содействовать, способствовать
- to focus – фокусировать; сосредоточивать; концентрировать
- capacity – способность; возможность; производительность
- Green development – экологическое развитие
- generally – обычно; как правило; в общем
- to prioritize – отдавать предпочтение; уделять первостепенное внимание
- proponent – защитник; сторонник; поборник
- to consider – рассматривать, обсуждать; думать, полагать, считать;
- environmental sustainability – экологическая устойчивость (термин отображает постоянство экологической целостности и запасов ресурсов окружающей среды)
- considerations – соображения
- underlying – лежащий внизу; лежащий в основе; основной; базовый
- concept – понятие, идея; общее представление; концепция
- in particular – в особенности, в частности

- overriding priority – основная задача, первоочередная задача
- on the part of – со стороны; по вине
- to necessitate – делать необходимым; неизбежно влечь за собой; вынуждать
- to reverse – переворачивать, опрокидывать; давать задний или обратный ход; реверсировать; поворачиваться в противоположном направлении, разворачиваться; изменять на прямо противоположное

Задание 2. Перевести статью с русского языка на английский, (с английского языка на русский язык). Составить 10 вопросов по тексту. Пересказать текст.

▪ **Статья на английском языке — Экономический кризис / Economic crisis**

The current financial crisis has become an earthquake to the world's economic system. Have started in the USA, it has rapidly overcome the boundaries of the States and has spread over the Europe and Asia, bringing unemployment and financial recession along. One can hardly say whether it will last long or is going to slump. The following remains obvious, if we don't want its recurrence in future, we should investigate its root causes now.

Нынешний финансовый кризис стал настоящим потрясением в мировой экономической системе. Начавшись в США, он быстро преодолел границы государств, и распространился по всей Европе и Азии, повышая уровень безработицы и финансовую депрессию. Трудно сказать, долго ли он продлится или пойдет на спад. Совершенно очевидно то, что если мы не хотим его повторения в будущем, мы должны исследовать его причины сейчас.

The world economic system endures times of prosperity as well as followed by inevitable declines. The circulating scheme is characterized by the rise of manufacturing and it is following recession, thus permitting to keep to the world financial and economic balance order. No one in the world was ready to take the burdens of the economic crisis on the shoulders and to resist its unpredictable consequences. In spite of the fact, almost everybody understood how important it is to examine the reasons of it.

Мировая экономическая система переживает как времена процветания, так и последующее неизбежное снижение. Система циркуляции характеризуется ростом производства, который следует после спада, что позволяет держать в норме мировой финансовый и экономический баланс. Никто в мире не был готов взять бремя экономического кризиса на свои плечи и противостоять его непредсказуемыми последствиями, несмотря на тот факт, что почти все понимали, как важно изучить его причины.

In my opinion there are several important factors to discuss, which obviously have affected the present economic situation. First of all it is the spendthrift lending or, in other term, the so-called housing price bubble. Every family buying a house can take a loan from the bank, which should be given back. In order to return money to the bank, the family first of all should take the house it can afford. Otherwise it will not be able to pay the money back. In the recent years the prices on real estate have been so

На мой взгляд, есть несколько важных факторов для обсуждения, которые, очевидно, повлияли на нынешнюю экономическую ситуацию. Прежде всего, это расточительное кредитование или, другими словами, так называемый пузырь цен на жилье. Каждая семья, покупая дом, может взять кредит в банке, который должен быть вовремя возвращен. Для того чтобы вернуть деньги в банк, семья, в первую очередь, должна выбрать для себя дом, который

high and raising so quickly like a bubble. It has resulted in the fact that people started taking loans, which they can't pay off. Many banks' borrowers got unable to make their mortgage payments. As a result, the mortgage market was undermined.

This was just the beginning. One of the consequences was the fall of prices on real estate. The institutions and businesses depending on real estate prices or making money on real estate underwent the risk and suffered losses. To such companies belong Freddie Mac and Fannie Mae. It was the blow to the financial system in general, which led to the problems in other pecuniary stocks. This process, started with the bank system and led to the banking liquidity crisis, affected all financial and economic sectors of business all over the world.

Another reason of the present economic crisis is the unrestricted emission of American dollars. The emission of the most wide-spread world currency was strictly controlled by the government of the USA. Each dollar had gold equivalent in the gold reserve of the States. Purchasing capacity of it corresponded to the quantities of products manufactured. That's not how things stack any more up today. As a result while the USA was losing its positions on the world market, the dollar was weakening in the world.

To sum it up one can say that the root cause of the current economic crisis lie in the ineffective policies of the economic and financial sectors of the leading and developing countries in the world. One should take into account the root causes to

они могут себе позволить. В противном случае они не смогут вернуть деньги. В последние годы цены на недвижимость были такими высокими и так быстро росли, как мыльный пузырь. Это привело к тому, что люди начали брать кредиты, которые не могли отдать. Многие заемщики были не в состоянии оплатить свои ипотечные кредиты. В результате рынок ипотечного кредитования был подорван.

Это было только начало. Одним из последствий стало падение цен на недвижимость. Организации и предприятия, которые зависели от цен на недвижимость и зарабатывали деньги на недвижимости подверглись риску и понесли потери. Для таких компаний, как принадлежащих Freddie Mac и Fannie Mae, это был удар по финансовой системе в целом, что привело к проблемам в других денежных запасах. Этот процесс начался с банковской системы и привел к кризису банковской ликвидности, затронул все финансовые и экономические секторы бизнеса по всему миру.

Другая причина нынешнего экономического кризиса является неограниченное распространение американских долларов. Эмиссия самых распространенных мировых валют строго контролировалась правительством США. Каждый доллар был золотым эквивалентом золотому запасу государства. Его покупательная способность соответствовала количеству выпускаемой продукции. Сегодня все складывается совсем иначе. В результате, пока США теряет свои позиции на мировом рынке, доллар слабеет в мире.

Подводя итог можно сказать, что основная причина нынешнего экономического кризиса лежит в неэффективной политике финансового и экономического секторов ведущих и развивающихся стран мира. Следует

oust its re-occurrence in future.

учитывать причины кризиса, чтобы избежать его повторного возникновения в будущем.

Критерии оценки практических заданий

Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке;

Владение лексическим и грамматическим минимумом;

Правильное построение предложений (утвердительных, вопросительных), диалогов.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если обучающийся адекватно использует профессиональную терминологию на иностранном языке; владеет лексическим и грамматическим минимумом, правильно строит предложения, диалоги

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если обучающийся допускает одну-две ошибки в использовании профессиональной терминологии на иностранном языке; не полностью владеет лексическим и грамматическим минимумом, допускает ошибки в построении предложения и диалогов.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся допускает много ошибок в использовании профессиональной терминологии на иностранном языке; не полностью владеет лексическим и грамматическим минимумом, допускает многочисленные ошибки в построении предложения и диалогов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не умеет пользоваться профессиональной терминологией на иностранном языке; не владеет лексическим и грамматическим минимумом, не может построить предложения и диалоги

Тест (типовые вопросы)

1. The day after tomorrow ... a funny party.
 - a) there will be;
 - b) will be there;
 - c) there was
2.a snake before that day
 - a) didn't touched;
 - b) not had touch;
 - c) hadn't touched
3. He's ... his dog not to dirty the house.
 - a) passing;
 - b) training;
 - c) teasing
4. Amended road laws impose new speed limits....drivers.
 - a) upon
 - b) in
 - c) at
5. Look! They are eating dinner now.
 - a) Who is eating dinner now;
 - b) What are they doing now;
 - c) What are they eating now
6. Look! The girls ... rock-n-roll.
 - a) dance;
 - b) are dancing;
 - c) is dancing
7. They belong....the same chess club.
 - a) for
 - b) to

- c) at
8. Mary and Ann study at the University. They ... students.
- a) are;
b) is;
c) was
9. The children ... not upset, they ... very angry.
- a) were, are;
b) are, are;
c) will be, were
10. Laws are enforced....all citizens.
- a) on
b) among
c) against
11. I ... sorry. They ... not at the office at the moment.
- a) am, are;
b) am, were;
c) was, will be
12. Civil laws provide a framework...interaction among citizens.
- a) for
b) at
c) in
13. The shelf ... brown. It ... on the wall.
- a) are, is;
b) was, will be;
c) is, is
14. Where ... Lisa and John? - They ... at college.
- a) were, are;
b) are, are;
c) will be, were
15. They may interfere...elections by the use of corrupt means.
- a) on
b) along
c) in
16. ... you busy? – No, I ... not.
- a) are, am;
b) am, am;
c) is, is;
17. A person should be compensated...losses when someone else bricks an agreement with him or her.
- a) by
b) for
c) at
18. I....to the bathroom and....my hands.
- a) went, wash;
b) went, washed;
c) go, washed
19. Yesterday I....breakfast with my son.
- a) was having;
b) have;
c) had
20. Yesterday I.... coffee.
- a) drink;

- b) drank;
c) drunk
21. I.....home with my son.
a) left;
b) leaved;
c) leaves
22. Yesterday in the evening I....at home.
a) was;
b) were;
c) will be
23. Descriptive laws are based....description or classification rather than explanation or prescription.
a) in
b) on
c) of
24. I...for you all day. Where have you been?
a) was looking;
b) have looked;
c) have been looking
25. She says shethis man for ages.
a) has known;
b) has been knowing;
c) was knowing
26. Mrs. Stone...as a teacher for twenty years.
a) work;
b) worked;
c) has been working
27. Descriptive laws are based....description or classification rather than explanation or prescription.
a) in
b) on
c) of
28. No thank you, I don't smoke. i...up.
a) gave;
b) have been giving;
c) have given
29. ...to this news from Scott? I've just repeated it.
a) have you been listening
b) have you listened ;
c) you have been listened
30. She...to become a lawyer
a) want
b) would like
c) don't want
31. Every.... is obliged to have will prove the identity under the law.
a) person
b) citizen
c) people
32. The mother reminded me that i...to feed the dog and take him out for a walk.
a) shouldn't forget;
b) don't have to forget;
c) not to forget

33. Why did you say that Paul...a careful driver?
a) wasn't;
b) hadn't been;
c) isn't
34. Sharon said she...her key in her pocket, but she couldn't find it their.
a) had been left;
b) had left;
c) left
35. Hillary told me she...in New York all that year, and she had no wish to live the city.
a) was living;
b) had lived;
c) lived
36. The American Court must...the jurors.
a) has
b) have
c) had
37. Mary said she was worried that her son very well that year.
a) hadn't been studying;
b) wasn't studying;
c) isn't studying
38. Sam asked Romeo what with himself the entire Saturday.
a) he would be doing;
b) would he be doing;
c) would be he doing
39. In my interview I asked Celia Young why another romantic novel.
a) she had written;
b) had she written;
c) she wrote
40. Each working person is obliged to pay....
a) money
b) taxes
c) tax
41. Greg said that ... a new job.
a) he will need;
b) he needed;
c) would he need?
42. Tim complained that he ... at four o'clock in the morning.
a) is working;
b) will be working;
c) was working
43. Creditor's consent to the translation by the debtor of his debt to other person.
a) isn't required
b) it's required if other isn't provided by the law
c) it's required in all cases
44. Anna explained to me that the hairdresser's ... down the road.
a) is located;
b) was located;
c) locates
45. Charles said that he ... me the following day.
a) would have called;
b) will call;
c) would call

46. Due to a court decision carried out.
- a) nationalization
 - b) confiscation
 - c) requisition
47. He said that If I ... Kathrin, she ... me.
- a) ask / will help;
 - b) have asked / would help;
 - c) asked / would help
48. I was worried if ... enough space to buy a new TV set to my room.
- a) I would have;
 - b) would I have;
 - c) I will have
49. For acquisition of inheritance the successor has to...
- a) to know about opening of inheritance
 - b) to pay a tax on the inherited property
 - c) to accept it
50. Protection of heritable property from the date of opening of inheritance continues during.
- a) 9 months
 - b) 6 months
 - c) 8 months
51. The police officer ... the car.
- a) orders to stopped;
 - b) would order stopping;
 - c) ordered him to stop
52. Pam asked him why he ... his job.
- a) wanted to leaving;
 - b) wants to leave;
 - c) wanted to leave
53. He said the bus ... a little late that day.
- a) will be;
 - b) might be;
 - c) can be
54. It was very late, so I ... to bed.
- a) say I am going;
 - b) said I go;
 - c) said I was going
55. He said the fire ... a lot of damage to the building.
- a) had been doing;
 - b) will do;
 - c) had done
56. She told him that he ... harder.
- a) should study;
 - b) will study;
 - c) can study
57. She was worried that her son ... very well that semester.
- a) isn't studying;
 - b) wasn't studying;
 - c) doesn't study
58. They warned us that the manager ... the office the following day.
- a) will inspect;
 - b) had inspect;
 - c) would inspect

59. He claimed that he ... a prize.
- had won;
 - had been winning;
 - will win
60. He complained that he ... enough money to buy such an expensive present.
- doesn't earn;
 - would not be earning;
 - didn't earn
61. She explained that she ... him because he was rude.
- Liked;
 - didn't like;
 - would like
62. He said that Tom was the best student he
- was teaching;
 - would teach;
 - had ever taught
63. It's cold! ... you close the window, please?
- will;
 - won't;
 - do
64. I'm tired! I ... play with you!
- will;
 - won't
 - am not going to
65. I think the weather ... be hot tomorrow and we can go to the beach.
- won't;
 - will;
 - does
66. There ... be less pollution in 40 years.
- won't;
 - don't;
 - will
67. The phone is ringing. I ... answer it.
- will;
 - won't;
 - don't
68. They ... travel around the world one day.
- will;
 - are going to;
 - won't
69. Don't forget to take your jacket. It ... be cold tomorrow.
- Will;
 - is going to;
 - won't
70. Where are the children? It's quiet at home. - They ... on the carpet and....
- lie, are drawing;
 - are lying, drawing;
 - are lying, drawing
71. What you.... now? – I..... my key. I can't open the door.
- what do you do, I look for;
 - what are you do, I looking for;
 - what are you doing, I'm looking for;

72. Listen! Somebody... a lovely song.
a) sings;
b) is singing;
c) are singing
73. Why you.... the coat? It's sunny today.
a) are you putting on;
b) do you put on
c) will you put on
74. Don't make so much noise. I.... to work.
a) tried;
b) 'm trying;
c) 'm trying
75. Why you.....? Is anything wrong?
a) do you cry;
b) are you crying;
c) have you crying
76. I.....to you attentively.
a) am listening;
b) listen
c) listened
77. What time Nick and Rosa (come) for dinner tonight?
a) is Nick and Rosa coming;
b) Nick and Rosa are coming;
c) are Nick and Rosa coming
78. I'm sure you.....the right choice.
a) will be made;
b) are making;
c) make
79. Take your umbrella. It.....cats and dogs.
a) rained;
b) are raining;
c) is raining
80. Anna ... a good job.
a) finds;
b) has found;
c) founded
81. I ... a new flat a few months ago.
a) bought;
b) have been buying;
c) have bought
82. ... Paul Simon's latest record?
a) have you heard;
b) have you been hearing;
c) did you hear
83. Sorry. I ... one of your glasses.
a) have broken;
b) broke;
c) break
84. ... you ever ... to London?
a) has / been;
b) have / been;
c) have / were

85. I ... not ... him since June.
 a) did / see;
 b) did / seen;
 c) have / seen
86. They ... John yesterday.
 a) met;
 b) have met;
 c) meted
87. Mary ... Paris for London in 2013.
 a) has left;
 b) have left;
 c) left
88. I haven't done it
 a) yet;
 b) already;
 c) just
89. She's ... the letter. She ... it yesterday.
 a) wrote / wrote;
 b) written / written;
 c) written / wrote
90. He _____ some new shoes last month.
 a) bought;
 b) buying;
 c) buy
91. A: _____ did she _____ a job?
 B: In the car factory.
 a) when / get;
 b) where / got;
 c) where / get
92. Max didn't _____ yesterday afternoon; he _____ at home.
 a) go out / stayed;
 b) go out / stay;
 c) went out / stayed
93. A: _____ you _____ Jane last month?
 B: No, I _____ .
 a) saw / didn't;
 b) did / see / didn't;
 c) did / saw / didn't
94. Geoffrey _____ French before, but he _____ at university now.
 a) study didn't / studies;
 b) didn't study / study;
 c) did not study / studies
95. I _____ a friend while I _____ the shopping
 a) was meeting / did;
 b) met / was doing;
 c) meet / do
96. I _____ for my things when I _____ someone call my name.
 a) paid / was hearing;
 b) pay / heard;
 c) was paying / heard
97. While we _____ a drink, a waiter _____ a pile of plates.
 a) had / was dropping;

- b) have / dropped;
 c) were having / dropped
98. While the waiter _____ up the broken plates, he _____ his finger.
 a) picked / was cutting;
 b) was picking / cut;
 c) pick / cut
99. While I _____ this morning, I _____ my money. I don't know how.
 a) shopped / lose;
 b) was shopping / lost;
 c) shopped / was losing
100. Who ... my personal letters all the time?
 a) has read
 b) read
 c) has been reading

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
 «4» - 69-84% верных ответов
 «3» - 51-68% верных ответов
 «2» - 50% и менее

Примерные задания для контрольной работы

Упражнение 1. Используйте **already** или **yet**. В некоторых случаях возможны оба варианта.

1. Has your new office furniture arrived
2. I haven't met our new secretary
3. Have you finished breakfast?
4. They haven't got married, but they have signed the contract.
5. The film festival hasn't begun, but we have bought the tickets
6. It has stopped raining.
7. Has it stopped snowing ?
8. – I have paid all my bills . – And I haven't done it
9. – Have you seen the new movie ? _Yes. We have seen it.
10. Has Michael left for work ?
11. – I'm half an hour late – Don't worry.
12. – I've had coffee, thank you. – But you haven't tasted my apple pie
13. So, have you got those faxes?
14. – Have you heard the latest new ? – Yes, Dick has told me about it.
15. – Has she spoken to you ? – Yes, we've discussed everything.

Упражнение 2. Используйте **for** или **since**.

1. Mrs. Honey has been a teacher thirteen years.
2. My father has had this car half a year.
3. We have known each other 2004.
4. I haven't heard from her a long time.
5. They haven't had news from home May.
6. The astronauts have been in space a year already.
7. She has had a toothache ten years.
8. The tourists have been in Russia a week.
9. He has loved her he first saw her.
10. She has been interested in Art she visited Paris. Dick has been able to count and read he was three years old.
11. He hasn't been anywhere he got into hospital.

12. I have known her my babyhood.
13. He has been in this business he came back from the Army.
14. He has owned this firm ten years.

Упражнение 3. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Past Perfect.

1. It was warm and sunny. Spring (come) at last!
2. It snowed yesterday just as the weatherman (promise).
3. Nobody lived in the village. Tsunami (destroy) it.
4. He bought a video camera yesterday. He (dream) of it for so long.
5. The child felt much better now. The doctor (give) it some medicine.
6. Her name was Apple. Her parents (call) her so.
7. They realized that times (change).
8. He couldn't believe that he (achieve) everything, that he (make) a good career.
9. He (live) in Samara before he came to St. Petersburg.
10. By the time the children returned home from school, Mother (cook) dinner.
11. He was upset. He (lost) his mobile phone again.
12. She couldn't believe that he (forget) to congratulate her on her birthday.
13. The composer sang the song which he (write) many years before.
14. He was going to tell the detective some facts which he never (tell) anyone.
15. They were discussing the information they (manage) to get.

Упражнение 4. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Past Perfect.

1. It was warm and sunny. Spring (come) at last!
2. It snowed yesterday just as the weatherman (promise).
3. Nobody lived in the village. Tsunami (destroy) it.
4. He bought a video camera yesterday. He (dream) of it for so long.
5. The child felt much better now. The doctor (give) it some medicine.
6. Her name was Apple. Her parents (call) her so.
7. They realized that times (change).
8. He couldn't believe that he (achieve) everything, that he (make) a good career.
9. He (live) in Samara before he came to St. Petersburg.
10. By the time the children returned home from school, Mother (cook) dinner.
11. He was upset. He (lost) his mobile phone again.
12. She couldn't believe that he (forget) to congratulate her on her birthday.
13. The composer sang the song which he (write) many years before.
14. He was going to tell the detective some facts which he never (tell) anyone.
15. They were discussing the information they (manage) to get.

Упражнение 5. Дополните следующие предложения согласно образцу. Используйте данные в скобках слова.

- Did your parents go to the country with you last weekend? (the weekend before)
— No, they didn't. They had gone there the weekend before.
1. Did your mother take a day off last week? (the week before).
 2. Did the children go skiing on Sunday? (the Sunday before)
 3. Did Martin eat at a restaurant yesterday evening? (the evening before)
 4. Did your pupils see a movie last Saturday night? (the night before)
 5. Did you and your friends have a picnic last Sunday? (the Sunday before)
 6. Did Helen have a birthday party last night? (the night before)
 7. Did they have their last exam yesterday? (the day before)
 8. Did he fly to the Bahamas last weekend? (the weekend before)
 9. Did you go shopping last Saturday? (the day before)
 10. Did your relatives visit you on Sunday? (the Sunday before)
 11. Did your workmates discuss politics at the office on Friday? (the day before)
 12. Did he put his car in the garage last night? (the night before).

Упражнение 6. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Future Perfect.

1. Next year is Fred and Kate's 10-th wedding anniversary. They (be) happily married for ten years.
2. The train (to leave) by the time the couple get to the station.
3. I (finish) my chemistry homework before Jillian comes home.
4. This test is so difficult, that I (not/complete) it in a day's time.
5. I won't see Molly on the 1st of August since I (go) to the South by that time.
6. Before Lisa arrives, I (cook) dinner.
7. The commission (come) to a definite decision by the end of the day.
8. By the time I get up tomorrow morning, the sun already (rise).
9. By the end of this year he (save) enough money.
10. They (make) a decision by next Friday.
11. I (pass) my driving test by the end of next month.
12. By the time we get to the airport, his plane (arrive).
13. I hope they (repair) this road by the time we come back next summer.

Критерии оценки контрольной работы

– «отлично» ставится, если обучающийся фонетически верно читает предложения, не делает фонематических ошибок, затрудняющих восприятие на слух. Обучающийся хорошо разбирается в структуре предложений, знает, умеет использовать и владеет лексико-грамматические правилами и особенностями стиля иностранного языка и адекватно работает с упражнениями, хорошо ориентируется в грамматических конструкциях, соблюдает грамотность написания.

– «хорошо» ставится, если обучающийся в целом фонетически правильно читает упражнения, не делает грубых фонематических ошибок, затрудняющих восприятие на слух. Обучающийся довольно хорошо разбирается в структуре предложений, знает, понимает и владеет лексико-грамматическими особенностями стиля иностранного язык.

– «удовлетворительно» ставится, если обучающийся удовлетворительно читает текст упражнения, допускает 3-5 фонематических ошибок, не затрудняющих восприятие на слух. Обучающийся неплохо разбирается в структуре предложений, знает и может использовать лексико-грамматические особенности иностранного языка, удовлетворительно переводит предложения, понимает их содержание.

– «неудовлетворительно» обучающийся получает, если не знает правила чтения, делает большое количество фонематических ошибок при чтении, не понимает содержание предложений упражнения, допускает лексико-грамматические ошибки

Вопросы для практической работы

1. Using the appropriate interest table, provide the solution to each of the following questions by computing the unknowns.

A) What is the amount of the payments that Ned Winslow must make at the end of each of 8 years to accumulate a fund of \$90,000 by the end of the eighth year, if the fund earns 8% interest, compounded annually?

$$FV = \text{Rent} (FVF - \text{OA } n=8, i=8\%)$$

$$90,000 = \text{Rent} (10.63663)$$

$$\text{Rent} = \$8,461$$

The formula used to solve this problem is the formula for a future value of an ordinary annuity. A future value formula is used because Ned wishes to have \$90,000 in eight years and he needs to know how many payments he must make each year to achieve that goal. The future value is an ordinary annuity because Ned will make each payment at the end each year and he will not earn interest on the last payment. In order to determine what the future value factor (FVF) is you must look at the table for the future value of an ordinary annuity where the number of periods is eight and the interest is eight, this number is 10.63663. To find the rent, divide the future value of

\$90,000 by the future value factor of 10.63663. The rent paid by Ned at the end of each year for eight years is \$8,461

B) Robert Hitchcock is 40 years old today and he wishes to accumulate \$500,000 by his sixty-fifth birthday so he can retire to his summer place on Lake Hopatcong. He wishes to accumulate this amount by making equal deposits on his birthday through his sixty-fourth birthdays. What annual deposit must Robert make if the fund will earn 8% interest compounded annually?

$FV = \text{Rent} (FVF - AD \ n=25, \ i=8\%)$

$500,000 = \text{Rent} (78.95442)$

$\text{Rent} = \$6,333$

A future value formula is also used for this problem, but it is a future value of an annuity due instead of an ordinary annuity because Robert is starting the payments today and the last payment will earn interest. To find the future value factor, look at the chart for a future value of an annuity due where the number of periods is 25 and the interest is 8%. The number is 78.95442. Then you have to divide 500,000 by 78.95442 to find out that the rent is \$6,333. Robert needs to make 25 payments of \$6,333 with an interest rate of 8% in order to have \$500,000 by his 64th birthday.

Критерии оценки для выполнения практической работы (практических заданий):

Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы. Правильное построение предложений (в утвердительной и вопросительной формах) в письменной и устной речи, в диалогах.

Диалогическая речь:

Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром (способность начать, поддержать и закончить разговор);

Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче;

Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.

Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.

Объём высказывания - не менее 5-6 реплик с каждой стороны;

Монологическая речь:

Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании;

Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.

Письменная речь:

Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.

Аудирование:

Отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.

Чтение:

Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности;

Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи в предложении, понимать значение слов (в том числе из контекста).

Умение выявлять логические связи между частями текста;

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если обучающийся адекватно использует профессиональную терминологию на иностранном языке; владеет лексическим и грамматическим минимумом, правильно строит предложения, диалоги

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если обучающийся допускает одну-две ошибки в

использовании профессиональной терминологии на иностранном языке; не полностью владеет лексическим и грамматическим минимумом, допускает ошибки в построении предложения и диалогов.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся допускает много ошибок в использовании профессиональной терминологии на иностранном языке; не полностью владеет лексическим и грамматическим минимумом, допускает многочисленные ошибки в построении предложения и диалогов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не умеет пользоваться профессиональной терминологией на иностранном языке; не владеет лексическим и грамматическим минимумом, не может построить предложения и диалоги

Вопросы к зачёту / дифференцированному зачёту

Part 1.

1. Правила чтения в 4х типах слогов.
2. Утвердительное предложение. Структура. Порядок слов.
3. Отрицательное предложение. Структура. Порядок слов.
4. Побудительное предложение в утвердительной и отрицательной форме. Структура. Порядок слов.
5. Вопросительное предложение. Структура. Порядок слов.
6. Структура общего вопроса.
7. Структура специального вопроса.
8. Структура разделительного вопроса.
9. Структура альтернативного вопроса.
10. Структура вопроса к подлежащему.
11. Имена существительные. Падежи имен существительных.
12. Множественное число имен существительных.
13. Артикль. Случаи использования.
14. Степени сравнения имен прилагательных и наречий.
15. Имена числительные.
16. Простое настоящее время. Формы образования, случаи использования.
17. Простое прошедшее время. Формы образования, случаи использования.
18. What is a computer? What types of computers do you know?
19. Where are computers used at present?
20. What are pros & contras of having a computer at home?
21. What do you know about computer games addiction?
22. What means of transport are there in the world? Which of them are ecologically cleaner, to your mind, and why?
23. What automobile companies are known worldwide?
24. What innovations are introduced in modern cars?
25. What electronic devices do drivers have at their disposal in modern cars?
26. What is your idea of a car for tomorrow?
27. What are the alternatives to automobiles?
28. When was the phenomenon of superconductivity discovered?
29. Are superconductors used in electrical engineering?
30. What are applications of superconductors?
31. Name the most important scientific inventions, which we use in our homes.
32. Do you think the development of science can solve all problems?
33. What are positive and negative effects of science on our life?
34. Is there any link between science fiction & scientific discoveries?
35. What places of interest in GB or the USA would you like to visit and why?

Part 2.

1. What is your first / middle / last / full / family name / patronymic / surname?

2. When and where were you born? Where does your family live? / What is your native place?
3. Do you live in a small nuclear family or in a large extended family?
4. What kind of family would you prefer to have in future? Why?
5. How many generations are there in your family?
6. How old are they?
7. Do you have junior / younger / senior / elder sisters or brothers?
8. How many years are you their senior / junior?
9. What are their hobbies / favourite pastime?
10. What are you interested in / fond of / crazy about? Do your family members share your hobbies?
11. What household duties do you have in the family?
12. What are the most important traditions of your family?
13. What is the best relationship between parents and children?
14. How can you describe personality traits of your family members / your own character?
15. When did you finish a high school? What University do you study at?
16. When was FESTU founded? What facts from FESTU history do you know?
17. What Institutes make up the University you study in?
18. What forms of tuition are there in the University?

Part 3.

1. Why did you enter Academy?
2. What is the value of education?
3. What peculiar features distinguish higher education in Russia, Great Britain & the USA?
4. What factors bring about national & global ecological disasters?
5. What efforts does the world community make to protect the environment?
6. Are you concerned about ecological problems: overcrowded cities, noise, air & water pollution, acid rains, global warming, destroying the Earth ozone layer, damage ng forests & wildlife?
7. How are economic problems solved in your native place?
8. What traditional and non - traditional sources of energy do you know?
9. What economic systems are built in the world? What are their advantages and disadvantages?
10. Can you give any names of outstanding scientists & examples of revolutionary discoveries made in the sphere of economics?
11. What is economic crisis?
12. Why are foreign languages very important nowadays?
13. What do you know about Great Britain (London) and its sightseeing?
14. What is the most difficult aspect in studying English – learning Vocabulary & Grammar, reading & translating texts, speaking, or writing?
15. What are your favorite English writers, actors, singers?

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Критерии оценки дифференцированного зачета

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются

всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.03 Безопасность жизнедеятельности. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта (вопросы к зачёту).

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3</p>	<p><u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p><u>Знать:</u> основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>
<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3</p>	<p><u>Уметь:</u> определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; пользоваться знаниями в области</p>	<p><u>Знать:</u> основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности,</p>

	обязательной подготовки граждан к военной службе; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	родственные специальностям СПО; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	<u>Уметь:</u> оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	<u>Знать:</u> общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	Вопросы к письменному и устному опросу. Тестирование. Практическая работа
2	Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	Практическая работа
Промежуточная аттестация - зачёт		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 3.3	Вопросы к зачёту

Вопросы к зачёту

1. Что такое «деятельность»?
2. Что такое стихийное бедствие?
3. Можно ли использовать воду для тушения горящего бензина?
4. Может ли статическое электричество стать причиной возгорания (пожара)?
5. Что такое гражданская оборона (ГО)?
6. Как называются оборудованные инженерные сооружения, обеспечивающие защиту укрываемых в них людей от воздействия поражающих факторов?
7. Назовите основной способ оповещения населения РФ о ЧС?
8. Экономический ущерб от чрезвычайных ситуаций – это затраты, возникающие за счет...
9. Что такое «безопасность»?
10. Что является источником опасностей?
11. Ионизирующее излучение вызывает у человека...
12. К техногенным катастрофам относятся...
13. Перечислите основные причины возникновения пожара в бытовых условиях...
14. Что такое ликвидация пожара?
15. Как обезопасить здания от прямого попадания молнии?
16. Основные способы и средства для защиты населения от ЧС...
17. Перечислите средства индивидуальной защиты органов дыхания, используемые для защиты населения.
18. Что такое дезактивация?
19. Дайте определение понятию «опасность».
20. Основные мероприятия защиты населения в условиях ЧС.
21. Как сказывается на здоровье людей постоянная длительная работа на компьютере?
22. Основные причины поражения электрическим током это...
23. По характеру источников возникновения ЧС подразделяются на...
24. К чрезвычайным ситуациям социального характера относятся...
25. К опасным факторам пожара относятся...
26. Каждый гражданин при обнаружении пожара обязан...
27. Что такое локализация пожара?
28. Что такое эвакуация населения?
29. Какой сигнал в системе ГО означают прерывистые гудки и сирены?
30. К средствам коллективной защиты относятся...

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Тест

1. Область научных знаний, охватывающая теорию и практику защиты человека от опасностей и чрезвычайных ситуаций, называется ...
 - а) охраной труда;
 - б) рискологией;

- в) безопасность жизни;
г) охрана окружающей среды.
2. Интегральным показателем безопасности жизнедеятельности является
- а) продолжительность жизни человека;
б) уровень жизни человека;
в) здоровье людей;
г) смертность людей.
3. В дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» важнейшими понятиями являются:
- а) среда обитания;
б) риск;
в) деятельность;
г) опасность и безопасность.
4. Учебный курс «Безопасность жизнедеятельности» впервые был введен в вузы в _____ году.
- а) 1985;
б) 1998;
в) 2000;
г) 1994.
5. По данным Всемирной Организации Здравоохранения средняя продолжительность жизни женщин в России составляет ...
- а) 92 г;
б) 73 г;
в) 64 г;
г) 82 г.
6. основополагающим методологическим принципом теории Безопасности жизнедеятельности является принцип ...
- а) системности;
б) индукции и дедукции;
в) синтеза;
г) анализа результата.
7. По данным Всемирной Организации Здравоохранения в России от несчастных случаев гибнет около _____ человек
- а) 1000
б) 250000
в) 50000
г) 5000.
8. основополагающим принципом в области защиты человека от ЧС является ...
- а) приоритет его безопасности, его жизни и здоровья;
б) знание законопроектных в данной области;
в) учет экономических возможностей государства;
г) обеспечение достаточности сил и средств для осуществления его безопасности.
9. Предметом исследования в теории безопасности является ...
- а) ЧС природного, техногенного и социального характера;
б) опасности и ЧС различного характера;
в) ЧС природного и техногенного характера;
г) ЧС экологического, техногенного и социального характера.
10. В дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» важнейшими понятиями являются....
- а) экология, опасность, безопасность;
б) среда обитания, риск, деятельность, опасность, безопасность;
в) безопасные средства и методы защиты;
г) опасные и вредные факторы и правила выживания.
11. Физические, химические, биологические и социальные опасности называются _____

опасностей

- а) субъектами;
- б) объектами;
- в) видами;
- г) источниками.

12. Факторы, приводящие в определенных условиях к травматическим повреждениям или резким нарушениям здоровья человека, называется ...

- а) интенсивными;
- б) вредными;
- в) опасными;
- г) рискованными.

13. Потенциальной опасностью называется возможность воздействия на человека _____ факторов.

- а) неблагоприятных или несовместимых с жизнью;
- б) производственных;
- в) личностных;
- г) социальных.

14. Главным способом достижения безопасности является:

- а) устранение опасностей в системе «человек — среда обитания»;
- б) устранение потенциальных опасностей в системе «человек — среда обитания»;
- в) повышение информированности населения.

15. Сложный биологический процесс, происходящий в организме человека, позволяющий сохранить здоровье и работоспособность, называется ...

- а) удовлетворение различных потребностей человека;
- б) жизнеобеспечение;
- в) профессиональной деятельностью;
- г) созданием комфортных условий существования человека.

16. К критериям определения риска относятся

- а) потенциальный и кинетический;
- б) статический и динамический;
- в) абсолютный и относительный;
- г) приемлемый и чрезмерный.

17. Восприятие риска и опасностей общественностью, как правило, бывает:

- а) объективно;
- б) субъективно;
- в) относительно;
- г) отрицательно.

18. Опасность определенного вида для отдельного индивидуума характеризует риск:

- а) социальный;
- б) инженерный;
- в) индивидуальный;
- г) модельный.

19. Значение рисков, которое общество и лица, принимающие на их основе соответствующие решения, считаются допустимыми в определенный период деятельности, называется _____ рисками.

- а) чрезмерными;
- б) абсолютными;
- в) приемлемыми;
- г) относительными.

20. Риск может быть ...

- а) промышленным, сельскохозяйственным, природным;
- б) социальным, промышленным, природным;

- в) юридическим, этническим, разведывательным;
г) национальным, военным, бытовым.
21. Степень риска в мировой практике оценивается вероятностью ...
- а) экстремальных ситуаций;
б) негативного воздействия среды;
в) смертельных случаев;
г) несчастных случаев.
22. Комплекс мероприятий, проводимых заблаговременно и направленных на максимальное уменьшение риска возникновения ЧС, называется ...
- а) предупреждение ЧС;
б) мониторинг ЧС;
в) ликвидация ЧС;
г) снижение количества возможных потерь.
23. Безопасность обеспечивается в следующих сферах деятельности ...
- а) экономической, медицинской и образовательной;
б) производственной, интеллектуальной и хозяйственной;
в) техногенной, природной и социальной;
г) коллективной, индивидуальной и общественной.
24. Техногенная сфера характеризует:
- а) стихийные бедствия;
б) работу производственно — промышленного комплекса;
в) работу медицинских и образовательных учреждений;
г) работу культурных и образовательных учреждений.
25. Природная сфера характеризует:
- а) работу транспорта;
б) работу средств связи;
в) природные стихийные явления;
г) работу производственно — промышленного комплекса.
26. Человека пораженного либо понесшего материальные убытки в результате возникновения ЧС, называют ...
- а) потерпевшим;
б) пораженным;
в) травмированным;
г) пострадавшим.
27. Обстоятельства, возникающие в результате природных стихийных бедствий или аварий, называются чрезвычайными, если они вызывают ...
- а) небольшие изменения в жизнедеятельности людей;
б) резкие изменения в жизнедеятельности людей;
в) повышение работоспособности у людей;
г) понижение работоспособности у людей.
28. ЧС, масштаб которых ограничивается одной промышленной установкой, поточной линией, цехом называется:
- а) экологической ЧС;
б) социальной ЧС;
в) локальной ЧС;
г) биологическая ЧС.
29. Непредвиденная и неожиданная ситуация, с которой пострадавшее население не способно справиться самостоятельно, называется:
- а) чрезвычайная;
б) катастрофическая;
в) экстремальная;
г) инцидент.

30. Характеристика зоны ЧС, полученная на определенный момент времени и содержащая сведения о её состоянии, называется _____ в районе ЧС
- оперативной обстановкой;
 - опасностью;
 - бедствием;
 - катастрофой.
31. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС создана с целью защиты населения ...
- и территорий от ЧС;
 - от экономической нестабильности;
 - и территории от нападения вероятного противника;
 - и территорий от криминальных ситуаций.
32. Назвать закон, определяющий права и обязанности граждан России в области защиты от ЧС:
- Федеральный закон «О гражданской обороне»;
 - Федеральный закон «Об обороне»;
 - закон Российской Федерации «О безопасности»;
 - Федеральный закон «О защите населения и территорий от Чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
33. Какие пять уровней имеет РСЧС:
- объектовый, местный, территориальный, региональный, федеральный;
 - производственный, поселковый, территориальный, федеральный;
 - объектовый, местный, районный, региональный, республиканский;
 - районный, поселковый, городской, объектовый, федеральный.
34. Катастрофическое природное явление, которое может вызвать многочисленные человеческие жертвы и значительный материальный ущерб, называется _____ бедствием.
- национальным;
 - стихийным;
 - экологическим;
 - биологическим.
35. К непрогнозируемым внезапным относятся ЧС _____ характера
- природного и техногенного;
 - индивидуального;
 - социального;
 - экономического.
36. Общее число экстремальных событий, ведущих к возникновению стихийных бедствий постоянно ...
- уменьшается;
 - увеличивается;
 - сохраняется без изменений.
37. К физически опасным и вредным факторам природного происхождения относится (-ятся) ...
- недостаточная очистка стоков;
 - уровень солнечной радиации и радиоактивность;
 - применяемые не по назначению лекарственные средства;
 - ядовитые растения.
38. Для эффективного противодействия ЧС природного характера необходимо ...
- отсутствие природных рисков;
 - совершенствование законодательной базы;
 - анализ статистики ЧС данного вида;
 - знание состава, исторической хроники, районирование и характеристика природных

угроз.

39. ЧС природного характера могут происходить ...

- а) независимо друг от друга;
- б) под воздействием антропогенных факторов;
- в) только во взаимодействии друг с другом;
- г) независимо друг от друга и во взаимодействии.

40. Взрывной и стремительный характер носят ЧС _____ происхождения.

- а) биологического;
- б) экологического;
- в) природного;
- г) политического.

41. Система планетарной защиты от астероидов и планет основана на ...

- а) эвакуации населения из предполагаемой зоны падения;
- б) изменение траектории или разрушение опасного космического объекта;
- в) запуске искусственного спутника;
- г) запуске пилотируемого корабля.

42. Точка на поверхности земли, находящаяся под фокусом землетрясения, называется _____

- а) эпицентром;
- б) точка излома;
- в) метеоцентром;
- г) разломом.

43. Наука, изучающая землетрясения, называется ...

- а) топографией;
- б) гидрологией;
- в) сейсмологией;
- г) геологией.

44. Наибольшую опасность при извержении вулкана представляют:

- а) взрывная волна и разброс обломков;
- б) водяные и грязекаменные потоки;
- в) резкие колебания температуры;
- г) тучи пепла и газов.

45. К теллурическим опасным явлениям относится ...

- а) оползень;
- б) извержение вулкана;
- в) землетрясение;
- г) снежная лавина.

46. К тектоническим опасным явлениям относится ...

- а) землетрясение;
- б) извержение вулкана;
- в) сель;
- г) обвал.

47. К предупредительным антисейсмическим мероприятиямне относится...

- а) идентификация предвестников землетрясения;
- б) усиление зданий и сооружений;
- в) изучение природы землетрясений;
- г) поведение домашних животных.

48. Наиболее безопасным местом в случае схода оползней, селей, обвалов и лавин, являются

...

- а) ущелья и выемки между горами;
- б) салоны гор, где оползневые процессы не очень интенсивны;
- в) возвышенности, расположенная с противоположной стороны селевого направления;

- г) большие деревья с толстыми стволами.
49. Ураган — ветер большой разрушительной силы и значительной продолжительности, скорость которого примерно равна ____ м/с.
- а) 92;
 - б) 102;
 - в) 62;
 - г) 32.
50. Ветер большой разрушительной силы, значительной продолжительности и скоростью 32 м/с называется
- а) вихрем;
 - б) торнадо;
 - в) ураганом;
 - г) смерчем.
51. Принцип работы одного из указанных приборов напоминает принцип действия смерча. Что это за прибор:
- а) пылесос;
 - б) утюг;
 - в) газовая пилка;
 - г) холодильник.
52. Атмосферный вихрь, возникающий в грозовом облаке, а затем распространяющийся в виде темного рукава или хобота по направлению к поверхности суши или моря — это _____
- а) циклон;
 - б) смерч;
 - в) ураган;
 - г) буря.
53. Скопление мелких водяных капель или ледяных кристаллов в приземном слое атмосферы, снижающих видимость, называется ...
- а) туманом;
 - б) ливнем;
 - в) дождем;
 - г) морозом.
54. Продолжительный и очень сильный ветер, скорость которого превышает 20 м/с — это
- а) торнадо;
 - б) буря;
 - в) шторм;
 - г) вьюга.
55. Магнитные бури могут оказывать влияние на ...
- а) политические процессы;
 - б) стихийные бедствия;
 - в) демографические процессы;
 - г) самочувствие человека.
56. При внезапном наводнении до прибытия помощи следует ...
- а) занять ближайшее возвышенное место и оставаться до спада воды, при этом подавать сигналы, позволяющие вас обнаружить;
 - б) оставаться на месте и ждать указаний по телевидению (радио), при этом вывесить белое или цветное полотнище;
 - в) по возможности покинуть помещение и ждать на улице, подавая световые и звуковые знаки о помощи;
 - г) по возможности покинуть помещение и ждать помощи на улице.
57. При угрозе наводнения и получении информации о начале эвакуации населения необходимо быстро собраться и взять с собой:
- а) паспорт, водительские права, пропуск с места работы, сберегательную книжку,

квитанции;

б) однодневный запас продуктов питания, паспорт или свидетельство о рождении; комплект нижней одежды, средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи;

в) пакет с документами и деньги, медицинскую аптечку, трехдневный запас продуктов, туалетные принадлежности, комплект верхней одежды и обуви.

г) паспорт, деньги, драгоценности, как можно больше продуктов питания и вещей.

58. Одним из последствий наводнения является:

а) нарушение сельскохозяйственной деятельности и гибель урожая;

б) взрывы промышленных объектов в результате действия волны прорыва;

в) возникновение местных пожаров, изменение климата.

59. Серьезным последствием наводнений, редкой повторяемости, является русловое ...

а) изменения ландшафта;

б) сдвиг равнинных платформ;

в) смещение дорог;

г) реформирование рек.

60. Поток воды, имеющий значительную высоту гребня, скорость движения и обладающий большой разрушительной силой называется ...

а) волной прорыва;

б) глубиной затопления конкретного участка местности;

в) максимальной разницей воды в верхнем и нижнем бьефе;

г) нарушение комфортных условий жизни людей.

61. Гигантские океанические волны, возникающие обычно в результате подводных или островных землетрясений или извержения вулканов, — это ...

а) цунами;

б) тайфун;

в) моретрясение;

г) шторм.

62. Если вы оказались в зоне лесного пожара, то, прежде всего, необходимо ...

а) покинуть место пожара перпендикулярно направлению ветра;

б) для преодоления недостатка кислорода пригнуться к земле, и дышать через мокрый платок (одежду);

в) не обгонять лесной пожар, а двигаться под прямым углом к направлению распространения огня;

г) накрыть голову и верхнюю часть тела мокрой одеждой и окунуться в ближайший водоем.

63. Может ли верховой пожар распространяться со скоростью до 100 м в минуту?

а) маловероятно;

б) да;

в) нет;

г) большая вероятность.

64. В случае угрозы для жизни населения от массовых пожаров в населенных пунктах организуется:

а) укрытие в соседнем (не горящем) лесном массиве;

б) укрытие в подвалах и погребах;

в) укрытие в ближайшем водоеме;

г) эвакуация в безопасное место.

65. К неверным действиям человека, оказавшегося в зоне степного пожара, относится ...

а) попытка покинуть место пожара перпендикулярно направлению ветра;

б) ожидание помощи;

в) попытка покинуть место пожара и дышать через мокрый платок (шарф);

г) попытка обойти зону пожара, если её обойти невозможно, то преодолеть границу огня против направления ветра.

66. Период с момента таяния снежного покрова в лесу до наступления устойчивой

дождливой осенней погоды или образования снежного покрова, называется ...

- а) пожароопасный сезон;
- б) стихийное бедствие;
- в) временной засухой;
- г) чрезвычайной ситуацией.

67. К тушению пожара допускаются лица не моложе _____ лет

- а) 18;
- б) 17;
- в) 16;
- г) 15.

68. Массовое распространение инфекционного заболевания среди людей, значительно превышающее обычно регистрируемый на данной территории уровень заболеваемости называется...

- а) панэпидемией;
- б) эпизоотией;
- в) заболеванием;
- г) эпидемией.

69. Массовое распространение одноименных инфекционных заболеваний у животных, связанных с общим источником инфекции, называется ...

- а) эпидемией;
- б) панфитотией;
- в) эпифитотией;
- г) эпизоотией.

70. Массовое распространение одноименных инфекционных заболеваний среди растений, связанных с общим источником инфекции, называется...

- а) эпизоотией;
- б) эпифитотией;
- в) эпидемией;
- г) панэпидемией.

71. К биологически опасным и вредным факторам природного происхождения относятся...

- а) патогенные микробы;
- б) биологическое загрязнение окружающей среды вследствие аварий на очистных сооружениях;
- в) ядохимикаты, используемые в сельском хозяйстве;
- г) микроэлементы.

72. К бактериологическим заболеваниям относятся ...

- а) паротит, гепатит;
- б) СПИД;
- в) менингит, дизентерия;
- г) оспа, бешенство.

73. Чрезвычайные ситуации техногенного характера подразделяются на...

- а) локальные, местные, территориальные, региональные, федеральные, трансграничные;
- б) муниципальные, городские, районные, областные, всероссийские, всесоюзные;
- в) лесные, степные, горные, равнинные, речные, морские, ландшафтные;
- г) городские, деревенские, сельские, поселковые, лесные, степные, наземные, воздушные.

Правильный ответ: а.

74. Авария, сопровождающаяся разливом или выбросом АХОВ, способны привести к гибели или заражению людей, продовольствия, сельскохозяйственных животных и растений называется _____.

- а) биологической;
- б) химической;
- в) радиологической;

г) гидрологической.

75. Обрушения зданий и сооружений сопровождается выделением _____ энергии.

- а) химической;
- б) физической;
- в) механической;
- г) световой.

76. Пожары в техногенной сфере подразделяются на ...

- а) бытовые и производственные;
- б) лесные, торфяные, степные, подземные;
- в) сложные, тяжелые;
- г) мелкие, средние, крупные.

77. Взрыв всегда сопровождается...

- а) значительным дробящим действием;
- б) световой вспышкой, резким звуком и неприятным запахом;
- в) большим количеством выделяемой энергии;
- г) большим количеством выделяемого дыма и пыли.

78. Неконтролируемый, стихийно развивающийся процесс горения, сопровождающийся уничтожением материальных ценностей и создающий опасность для жизни людей, называется ...

- а) огнем;
- б) возгоранием;
- в) пожаром;
- г) вспышкой.

79. Наиболее тяжелые поражения при взрыве получают люди, находящиеся в момент прихода ударной волны:

- а) вне укрытий в положении стоя;
- б) вне укрытий в положении сидя;
- в) вне укрытий в положении пригнувшись;
- г) вне укрытий в положении сидя или пригнувшись.

80. К взрывоопасным объектам относятся ...

- а) склады для хранения бытовой химии;
- б) предприятия оборонной промышленности;
- в) пожароопасные объекты;
- г) предприятия сферы обслуживания.

81. К основным поражающим факторам пожара относятся ...

- а) осколочные поля;
- б) высокая концентрация кислорода;
- в) воздействие взрывной волны;
- г) огонь и искры.

Правильный ответ: г.

82. Пассажира транспортного средства опасности подстерегают...

- а) только при посадке и высадке;
- б) при посадке, высадке, собственно в поездке и аварийной ситуации;
- в) только в случае возникновения аварийной ситуации;
- г) только во время движения.

83. По данным Всемирной организации здравоохранения в России в дорожно-транспортных происшествиях гибнет в год около _____ человек.

- а) 1000;
- б) 3000;
- в) 500;
- г) 14000.

84. Выберите наиболее надежную точку опоры внутри движущегося трамвая, троллейбуса

или автобуса:

- а) горизонтальный поручень над головой;
- б) поручень спинки кресла;
- в) вертикальный поручень у дверей;
- г) горизонтальный поручень у заднего стекла.

85. Происшествие, повлекшее за собой гибель людей, разрушение воздушного транспорта, судна или его бесследное исчезновение, называется...

- а) крушением;
- б) поломкой воздушного судна;
- в) авиационной катастрофой;
- г) аварией.

86. К основным причинам аварий на городском транспорте не относится...

- а) ошибки диспетчера;
- б) низкая квалификация водителя;
- в) недисциплинированность участников дорожного движения;
- г) интенсивность транспортных потоков.

87. При отказе тормозов транспортного средства (автобуса) необходимо ...

- а) поспешить на помощь водителю;
- б) постараться покинуть автобус, выбив окно или открыв дверь;
- в) положить перед собой мягкие вещи, опереться ногами и руками в спинку впереди стоящего кресла;
- г) встать в проходе и крепко ухватиться за поручни.

88. Важнейшей характеристикой аварийно химически опасных веществ являются ...

- а) токсичность;
- б) концентрация;
- в) летучесть;
- г) время воздействия.

89. Предприятия пищевой промышленности и продовольственные базы, имеющие холодильные установки, относятся к _____ объектам.

- а) химически опасным;
- б) взрывоопасным;
- в) пожароопасным;
- г) радиационно-опасным.

90. Предприятия, занимающиеся обеззараживанием воды и очисткой промышленных и бытовых отходов, относятся к _____ объектам.

- а) пожароопасным;
- б) взрывоопасным;
- в) химически опасным;
- г) радиационноопасным.

91. К химически опасным объектам не относятся...

- а) хранилища радиоактивных отходов;
- б) хранилища лакокрасочных продуктов;
- в) предприятия оборонной промышленности;
- г) предприятия нефтеперерабатывающей промышленности.

92. Максимальная концентрация АХОВ не оказывающая вредного влияния на здоровье человека, называется _____ концентрацией.

- а) предельно допустимой;
- б) разумно допустимой;
- в) частично допустимой;
- г) допустимой.

93. Специфическое противоядие, используемое для профилактики и лечения людей, пораженных ОВ, называется _____

- а) индивидуальный противохимический пакет;
 - б) антидот;
 - в) изолирующие средства;
 - г) дегазирующие составы.
94. В зоне химического заражения при выбросе хлора необходимо защищать органы дыхания, предварительно пропитав ватно-марлевую повязку 2% раствором ...
- а) марганца;
 - б) лимонной кислоты;
 - в) питьевой соды;
 - г) йода.
95. Первичная зона химического заражения образуется в результате воздействия ...
- а) погодных условий на химически зараженной местности;
 - б) первичного облака зараженного воздуха;
 - в) ветра, перемещающего облака зараженного воздуха;
 - г) облака, которое возникает при испарении ОВ.
96. Химическое вещество, прямое и опосредованное действие которого на человека может вызвать острое или хроническое заболевание людей или их гибель, — это _____
- а) смертельная концентрация;
 - б) аварийное соединение;
 - в) токсическая доза;
 - г) опасное химическое вещество.
97. Последствиями аварий на химически опасных объектах являются ...
- а) разрушение зданий;
 - б) разрушение наземных и подземных коммуникаций;
 - в) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии;
 - г) заражение окружающей среды и массовое поражение людей.
98. Поражающие свойства радиоактивных веществ зависят от ...
- а) социальных факторов;
 - б) периода полураспада;
 - в) внешних факторов;
 - г) химических факторов.
99. Наиболее сильной проникающей способностью обладает:
- а) альфа-излучение;
 - б) бета-излучение;
 - в) гамма-излучение;
 - г) ультрафиолетовое излучение.
100. Проникающая радиация может вызвать у людей:
- а) лучевую болезнь;
 - б) поражение центральной нервной системы;
 - в) поражение опорно-двигательного аппарата;
 - г) нарушение памяти.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Задания к практической работе

Практические задачи:

Задача 1. Прогноз о возможном землетрясении застал вас на улице вблизи многоэтажных зданий. Каковы будут ваши действия?

Задача 2. Во время землетрясения вы находились на третьем этаже многоэтажного здания. Опишите ваши действия.

Задача 3. Вы оказались в завале. Каковы будут ваши действия?

Задача 4. Решите ситуационную задачу. Вы оказались в зоне очага пожара в лесу или на торфянике. Каковы ваши действия?

Задача 5. Вы находитесь далеко от города, на открытой местности. Идет сильный дождь. Вы замечаете, что ветер усилился, на горизонте скапливаются низкие черные облака, резко изменилось атмосферное давление. Каковы будут ваши действия?

Задача 6. В поездке на автомобиле вы попали в снежную бурю. Каковы будут ваши действия?

Задача 7. Гроза застала вас во время отдыха на природе, вблизи водоема. Что вы будете делать, чтобы обеспечить свою безопасность?

Задача 8. Во время поездки на микроавтобусе произошла аварийная ситуация, в ходе которой заклинило входную дверь. Каковы будут ваши действия?

Задача 9. Во время поездки на общественном транспорте вы увидели бесхозную хозяйственную сумку. Опишите ваши действия.

Задача 10. При аварии на химически опасном объекте произошел выброс хлора. Облако зараженного воздуха распространяется в направлении населенного пункта, в котором вы живете. Опишите ваши действия.

Задача 11. В квартире разбился ртутный термометр. Каковы будут ваши действия?

Практические задания:

Задание 1 (девушки). Оказание первой помощи условно пострадавшему при несчастном случае. Задание выполняется в следующем порядке.

1. Указать наименование травмы.
2. Указать признаки обнаружения травмы.
3. Описать кратко последовательность действий и их содержание при оказании первой помощи.
4. Указать вид повязки, шины (при обоснованной необходимости) и схему их исполнения или других мер.
5. Указать при необходимости способ транспортировки пострадавшего.
6. Состав и содержание мер первой помощи, а также необходимые схемы и рисунки оформить в виде таблицы.

Задание 2 (юноши).

Выполнение норматива № 1 «Надевание противогаза или респиратора»

№ п/п	Учебный вопрос	Время (мин)	Содержание учебного вопроса
1.	Выполнение норматива № 1 «Надевание противогаза или респиратора»	норматив	Условия выполнения нормативов: Обучаемые в составе группы находятся в одношереножном строю. Противогазы в походном положении. Подается команда «Газы». Обучаемые надевают противогазы или респираторы. Время отсчитывается от подачи команды до надевания головного убора. Последовательность выполнения норматива: По команде «газы»: - задержать дыхание, закрыть глаза; - снять головной убор; - вынуть шлем-маску, взять её обеими руками за утолщённые края у нижней части шлем-маски так, чтобы большие пальцы были снаружи, а

		<p>остальные четыре внутри неё; - приложить нижнюю часть шлем-маски под подбородок и резким движением рук вверх и назад натянуть шлем-маску на голову так, чтобы не было складок, а очки пришлись против глаз;</p> <p>- устранить перекося и складки, если они образовались;</p> <p>- сделать полный выдох, открыть глаза и возобновить дыхание; - надеть головной убор, закрепить противогаз на туловище, если это не было сделано ранее</p>
--	--	---

Приложение. Оценка по времени:

Категория обучаемых (подразделения)	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно
студенты	7 с/11 с	8 с/12 с	10 с/14 с
группа	8 с/12 с	9 с/13 с	11 с/15 с

Ошибки, снижающие оценку на один балл:

- при надевании противогаза обучаемый не закрыл глаза и не затаил дыхание или после надевания не сделал полный выдох;
- шлем-маска надета с перекося или перекручена соединительная трубка;
- концы носового зажима респиратора не прижаты к носу.

Ошибки, определяющие оценку «неудовлетворительно»:

- допущено образование таких складок или перекося, при которых наружный воздух может проникать под шлем-маску;
- не полностью навинчена (ввёрнута) гайка соединительной трубки или ФПК.

Выполнение норматива № 2. «Надевание общевойскового защитного комплекта и противогаза»

№ п/п	Учебный вопрос	Время (мин)	Содержание учебного вопроса
1.	Выполнение норматива № 2 «Надевание общевойскового защитного комплекта и противогаза»	Норматив от подачи команды до полного надевания общевойскового защитного комплекта	<p>Условия выполнения нормативов:</p> <p>Обучаемые в составе группы находятся в одношереножном строю. Средства защиты в «походном» положении при обучаемых. Для одновременного надевания защитного комплекта в виде плаща на незараженной местности руководитель занятия подает команду «Плащ в рукава, чулки, перчатки надеть. Газы». Обучаемые надевают защитные чулки и плащ в рукава, переводят противогаз в «боевое» положение.</p> <p>Последовательность выполнения норматива:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - надеть чулки, застегнуть хлястики и завязать обе тесьмы на поясном ремне; - перевести в «боевое» положение противогаз; - надеть защитный шлем; - вынуть из чехла и надеть перчатки; - раскрыть чехол плаща, дернув тесьму вверх, и надеть плащ в рукава, при этом петли на низках рукавов надеть на большие пальцы поверх перчаток; - надеть капюшон на защитный шлем и застегнуть
--	--	--	---

Приложение. Оценка по времени:

Категория обучаемых (подразделения)	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно
Студенты	4 мин 35 с	5 мин	6 мин
Группа	4 мин 45 с	5 мин 10 с	6 мин 10 с

Ошибки, снижающие оценку на один балл:

- надевание защитных чулок производилось с застегнутыми хлястиками;
- не завязаны обе тесьмы на поясном ремне;
- неправильно застегнуты борта плаща или не полностью надеты чулки;
- не закреплены крепления держатели шпенок или не застегнуто два шпеня;
- при надевании защитного комплекта в виде комбинезона снаряжение и противогаз не надеты поверх плаща;
- тесемки плаща не продеты в полукольца;
- при надевании защитного комплекта в виде плаща плащ застегивался без перчаток;
- не соблюдалась последовательность выполнения норматива.

Ошибки, снижающие оценку до «неудовлетворительно»:

- при надевании повреждены средства защиты;
- не соблюдалась последовательность выполнения норматива;
- имеются открытые участки обмундирования и кожи человека.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
СГ.04 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.04 Адаптивная физическая культура.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта (вопросы к зачёту).

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08	<u>Уметь:</u> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<u>Знать:</u> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета, дифференцированного зачёта.*

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ОК 04 ОК 08	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных

			нормативов
2	Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ОК 04 ОК 08	Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий. Определение эффективности занятий
	Промежуточная аттестация - зачет, дифференцированный зачёт	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ОК 04 ОК 08	Вопросы к зачету, зачёту

Примерная тематика рефератов

1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции.
2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической направленности.
3. Характеристика психофизиологических состояний человека и использование двигательной активности для их коррекции
4. Исторические аспекты изменений правил игры в волейбол (баскетбол).
5. История Олимпийского движения: от Древней Греции до современности.
6. Виды лыжного спорта, их развитие. Успехи российских спортсменов на международных соревнованиях.
7. Анатомия человеческого тела и влияние физической культуры на состояние здоровья.
8. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.
9. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности финансового работника
10. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушений опорно-двигательного аппарата.
11. Профилактика профессиональных заболеваний с помощью средств физической культуры.
12. Упражнения для коррекции зрения, их использование в профессиональной деятельности.
13. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста.
14. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности специалиста.

Критерии оценки реферата

Критерии: Соответствие теме, глубина проработки материала, правильность и полнота использования источников, владение терминологией и культурой речи, оформление реферата

Оценка «отлично» выставляется студенту если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты, например, имеются неточности в изложении материала, не выдержан объём реферата.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию, например, допущены фактические ошибки в содержании реферата, отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.

Вопросы к зачёту

1. Базовые понятие физической культуры: основные компоненты.
2. Гуманитарная значимость физической культуры.
3. Задачи, средства и методы ЛФК при заболеваниях: органов пищеварения, органов дыхания.
4. Задачи, средства и методы ЛФК при заболеваниях: сердечно-сосудистой системы и т.д.
5. Контроль и самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом, оценка состояния сердечно-сосудистой системы.
6. Контроль и самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом, оценка состояния дыхательной системы.
7. Контроль и самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом, оценка состояния нервной системы.
8. Методические принципы и методы физического воспитания.
9. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.
10. Основы социологии физической культуры и спорта.
11. Профессиональная направленность физического воспитания студентов педагогических специальностей.
12. Профилактика травматизма, острые патологические состояния и оказание первой доврачебной помощи.
13. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной, средства физической культуры в регулировании работоспособности.
14. Роль спорта в формировании общественного поведения молодежи.
15. Содержание физического воспитания студенческой молодежи (мотивационно – ценностные компоненты физической культуры).
16. Социально-биологические основы физической культуры.
17. Уровень здоровья людей в современных условиях: основные компоненты.
18. Физическая культура и спорт в решении социологических проблем.
19. Физическая культура и спорт как средства сохранения и укрепления здоровья студентов.
20. Физическая культура и стресс.
21. Физическая культура работников умственного труда.
22. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: выносливость.
23. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: сила.
24. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: гибкость.
25. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: ловкость.
26. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: быстрота.
27. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития.

28. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: новорожденного и грудного возраста.
29. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: дошкольного и школьного возраста.
30. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: младшего школьного и старшего школьного возраста.
31. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: юношеского и зрелого возраста.
32. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: пожилого и старческого возраста.
33. Формирование личности под воздействием занятиями физической культуры и спортом в период: младшего школьного и старшего школьного возраста.
34. Формирование личности под воздействием занятиями физической культуры и спортом в период: юношеского и зрелого возраста.
35. Характеристика профессиональной деятельности и задачи профессионально-прикладной физической подготовке (ППФП).

Критерии оценки зачета

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он посещал занятия, усвоил программный материал курса, стал контролировать нормативы, понимает роль физической культуры в профессиональной деятельности, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, использует на практике знания о здоровом образе жизни. оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, который посетил мало занятий, не сдал контрольные нормативы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на дополнительные вопросы

Тест

1. Из перечисленного к методологическим подходам построения концепции валеологического воспитания молодежи относят:

- 1) системно-ценностный подход;
- 2) личностно-ориентированный подход;
- 3) образовательный подход;
- 4) воспитательный подход

Правильным ответом является

1. 2, 3, 4
2. 1, 3, 4
3. 1, 2, 3
4. 1, 2, 4

2. Программа олимпийского образования детей и молодежи представлена следующими направлениями:

- 1) познавательными;
- 2) мотивационными;
- 3) практическими;
- 4) деятельностными.

Правильным ответом является

1. 2, 3, 4
2. 1, 3, 4
3. 1, 2, 4
4. 1, 2, 3

3. Использование средств физической культуры после окончания рабочего дня, в выходные дни и в период каникул предусматривает _____ направление самостоятельных занятий

1. тактико-техническое
2. профессионально-прикладное
3. оздоровительно-рекреативное
4. теоретическое

4. Желательно сочетать с самомассажем и закаливанием такую форму самостоятельных занятий физическими упражнениями, как

1. физкульт минута
2. утренняя гигиеническая гимнастика
3. упражнения в течение рабочего дня
4. учебно-тренировочные занятия

5. Возможность формирования у человека теоретических знаний, охватывающих спектр философских, медицинских и других наук, тесно связанных с физкультурным знанием, составляют сущность ... воспитания.

6. Знания об истоках спорта, генезисе олимпийского движения относят к ...?

7. Гуманистические основы спорта, развитие олимпийского движения в соответствии с идеологией Олимпийской хартии относятся к ... ценностям

8. Формирование интереса к спорту, потребностей в спортивных занятиях, стремления к достижению спортивного результата составляет сущность одного из направлений программы олимпийского образования детей и молодежи, которое называется ...?

9. Создателем курсов организованного физического воспитания обучающихся в России был ...? (П.Ф. Лесгафт)

10. Соотнесите понятие основ системы физического воспитания с их определяющими характеристиками

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СЦ.04 Физическая культура.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта (вопросы к зачёту).

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08	<u>Уметь:</u> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<u>Знать:</u> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ	ОК 04 ОК 08	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
2	Раздел 2. Легкая атлетика	ОК 04 ОК 08	Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками
3	Раздел 3. Волейбол		
4	Раздел 4. Баскетбол		
5	Раздел 5. Гимнастика		
6	Раздел 6. Бадминтон.		

	Атлетическая, дыхательная гимнастика		контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий. Определение эффективности занятий
7	Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		
Промежуточная аттестация - зачет		ОК 04 ОК 08	Вопросы к зачету

Примерная тематика рефератов

1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции.
2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической направленности.
3. Характеристика психофизиологических состояний человека и использование двигательной активности для их коррекции
4. Исторические аспекты изменений правил игры в волейбол (баскетбол).
5. История Олимпийского движения: от Древней Греции до современности.
6. Виды лыжного спорта, их развитие. Успехи российских спортсменов на международных соревнованиях.
7. Анатомия человеческого тела и влияние физической культуры на состояние здоровья.
8. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.
9. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности финансового работника
10. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушений опорно-двигательного аппарата.
11. Профилактика профессиональных заболеваний с помощью средств физической культуры.
12. Упражнения для коррекции зрения, их использование в профессиональной деятельности.
13. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста.
14. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности специалиста.

Критерии оценки реферата

Критерии: Соответствие теме, глубина проработки материала, правильность и полнота использования источников, владение терминологией и культурой речи, оформление реферата

Оценка «отлично» выставляется студенту если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты, например, имеются неточности в изложении материала, не выдержан объём реферата.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию, например, допущены фактические ошибки в содержании реферата, отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.

Вопросы к зачёту

1. Базовые понятие физической культуры: основные компоненты.
2. Гуманитарная значимость физической культуры.
3. Задачи, средства и методы ЛФК при заболеваниях: органов пищеварения, органов дыхания.
4. Задачи, средства и методы ЛФК при заболеваниях: сердечно-сосудистой системы и т.д.
5. Контроль и самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом, оценка состояния сердечно-сосудистой системы.
6. Контроль и самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом, оценка состояния дыхательной системы.
7. Контроль и самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом, оценка состояния нервной системы.
8. Методические принципы и методы физического воспитания.
9. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.
10. Основы социологии физической культуры и спорта.
11. Профессиональная направленность физического воспитания студентов педагогических специальностей.
12. Профилактика травматизма, острые патологические состояния и оказание первой доврачебной помощи.
13. Психологические основы учебного труда и интеллектуальной, средства физической культуры в регулировании работоспособности.
14. Роль спорта в формировании общественного поведения молодежи.
15. Содержание физического воспитания студенческой молодежи (мотивационно – ценностные компоненты физической культуры).
16. Социально-биологические основы физической культуры.
17. Уровень здоровья людей в современных условиях: основные компоненты.
18. Физическая культура и спорт в решении социологических проблем.
19. Физическая культура и спорт как средства сохранения и укрепления здоровья студентов.
20. Физическая культура и стресс.
21. Физическая культура работников умственного труда.
22. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: выносливость.
23. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: сила.
24. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: гибкость.
25. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: ловкость.
26. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития: быстрота.
27. Физические качества, методы и средства их воспитания, контроль уровня развития.
28. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: новорожденного и грудного возраста.
29. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: дошкольного и школьного возраста.
30. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: младшего школьного и старшего школьного возраста.
31. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: юношеского и зрелого возраста.

32. Физическое воспитание в различных возрастных периодах: пожилого и старческого возраста.
33. Формирование личности под воздействием занятиями физической культуры и спортом в период: младшего школьного и старшего школьного возраста.
34. Формирование личности под воздействием занятиями физической культуры и спортом в период: юношеского и зрелого возраста.
35. Характеристика профессиональной деятельности и задачи профессионально-прикладной физической подготовке (ППФП).

Критерии оценки зачета

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он посещал занятия, усвоил программный материал курса, стал контролировать нормативы, понимает роль физической культуры в профессиональной деятельности, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, использует на практике знания о здоровом образе жизни. оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, который посетил мало занятий, не сдал контрольные нормативы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на дополнительные вопросы

Выполнение контрольных нормативов Первая группа контрольных нормативов

Вид упражнения	Пол	Оценка	
		зачтено	не зачтено
Бег 100 м (сек.)	Ю	15,0 и меньше	14,9 и больше
	Д	18,0 и меньше	17,9 и больше
Бег 3000 м, 2000 м (мин. сек.)	Ю	15,0 и меньше	14,9 и больше
	Д	12,5 и меньше	12,4 и больше
Прыжок в длину с места (м, см)	Ю	1,90 и больше	1,89 и меньше
	Д	1,50 и больше	1,49 и меньше
Прыжок в длину с разбега «согнув ноги» (м. см.)	Ю	3,80 и больше	3,79 и меньше
	Д	3,0 и больше	2,9 и меньше
Метание гранаты 700 г, 500 г (м, см.)	Ю	23 и больше	22 и меньше
	Д	11 и больше	10 и меньше

Вторая группа контрольных нормативов

Вид упражнения	Пол	Оценка	
		зачтено	не зачтено
Подтягивание на высокой перекладине (раз)	Ю	7 и больше	6 и меньше
Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой (раз)	Д	20 и больше	19 и меньше
Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Ю	20 и больше	19 и меньше
	Д	6 и больше	5 и меньше
Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (см)	Ю	6 и больше	5 и меньше
	Д	8 и больше	7 и меньше
Бег на лыжах на 5 км, 3 км	Ю	25.50 и меньше	сошел с дистанции
	Д	19.10 и меньше	сошла с дистанции

Третья группа контрольных нормативов

Вид упражнения	Пол	Оценка	
		зачтено	не зачтено

В висе поднимание прямых ног до касания перекладины	Ю	4 и больше	3 и меньше
Приседание на одной ноге без опоры	Д	5/5 и больше	4/4 и меньше
Челночный бег 3X10 сек.	Ю	8,7 и меньше	8,8 и больше
	Д	9,7 и меньше	9,8 и больше
Верхняя прямая подача в/б мяча в пределы площадки (5 попыток)	Ю	3 и больше	2 и меньше
	Д	3 и больше	2 и меньше
Верхняя передача в/б мяча над собой (высота взлета мяча не менее 1м)	Ю	10 и больше	9 и меньше
	Д	10 и больше	9 и меньше

Четвертая группа контрольных нормативов

Вид упражнения	Пол	Оценка	
		зачтено	не зачтено
Бросок б/б мяча в корзину со штрафной линии (из 10 попыток)	Ю	5 и больше	4 и меньше
	Д	4 и больше	3 и меньше
Ведение б/б мяча с броском в корзину от щита (7 попыток)	Ю	4 и больше	3 и меньше
	Д	3 и больше	2 и меньше
Подача теннисного мяча (10 попыток)	Ю	5 и больше	4 и меньше
	Д	5 и больше	4 и меньше

Разработка комплексов упражнений

1. Составление конспекта и демонстрация комплекса разминочных упражнений по лёгкой атлетике.
2. Составление конспекта и демонстрация комплекса разминочных общеразвивающих упражнений.
3. Составление конспекта и демонстрация комплекса разминочных упражнений с мячом.
4. Составление конспекта и демонстрация комплекса круговой тренировки по ОФП.
5. Составление конспекта и демонстрация комплекса по ППФП (малые формы ФК).
6. Творческое задание составление и демонстрация комплекса корригирующей гимнастики.
7. Составление конспекта и демонстрация комплекса производственной гимнастики

Критерии оценки:

Оценка учитывает методы и средства, использованные при составлении комплексов упражнений, правильность и последовательность упражнений.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда обучающийся выполнил задание, используя в полном объеме теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе обучения.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся в целом выполнил все требования, но не совсем четко определяется опора на теоретические положения, изложенные в литературе по данному вопросу.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся показал положительные результаты в процессе решения задачи.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не выполнил все требования

Тест

1. Из перечисленного к методологическим подходам построения концепции валеологического воспитания молодежи относят:

- 1) системно-ценностный подход;
- 2) личностно-ориентированный подход;
- 3) образовательный подход;

4) воспитательный подход

Правильным ответом является

1. 2, 3, 4
2. 1, 3, 4
3. 1, 2, 3
4. 1, 2, 4

2. Программа олимпийского образования детей и молодежи представлена следующими направлениями:

- 1) познавательными;
- 2) мотивационными;
- 3) практическими;
- 4) деятельностными.

Правильным ответом является

1. 2, 3, 4
2. 1, 3, 4
3. 1, 2, 4
4. 1, 2, 3

3. Использование средств физической культуры после окончания рабочего дня, в выходные дни и в период каникул предусматривает _____ направление самостоятельных занятий

1. тактико-техническое
2. профессионально-прикладное
3. оздоровительно-рекреативное
4. теоретическое

4. Желательно сочетать с самомассажем и закаливанием такую форму самостоятельных занятий физическими упражнениями, как

1. физкульт минута
2. утренняя гигиеническая гимнастика
3. упражнения в течение рабочего дня
4. учебно-тренировочные занятия

5. Возможность формирования у человека теоретических знаний, охватывающих спектр философских, медицинских и других наук, тесно связанных с физкультурным знанием, составляют сущность ... воспитания.

6. Знания об истоках спорта, генезисе олимпийского движения относят к ...?

7. Гуманистические основы спорта, развитие олимпийского движения в соответствии с идеологией Олимпийской хартии относятся к ... ценностям

8. Формирование интереса к спорту, потребностей в спортивных занятиях, стремления к достижению спортивного результата составляет сущность одного из направлений программы олимпийского образования детей и молодежи, которое называется ...?

9. Создателем курсов организованного физического воспитания обучающихся в России был ...? (П.Ф. Лесгафт)

10. Соотнесите понятие основ системы физического воспитания с их определяющими характеристиками

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.05 Основы бережливого производства. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта / экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4	<u>Уметь:</u> систематизировать и обобщать первичные статистические данные, характеризующие основные результаты функционирования пищевой промышленности Российской Федерации; планировать, организовать и проводить картирование потока создания ценности продукции; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия.	<u>Знать:</u> содержание и формы бережливого производства; основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность промышленных предприятий; подходы к обеспечению качества продукции и услуг.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Бережливое производство	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Тестирование. Устный опрос. Оценка решений ситуационных задач.

		ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4	Практические занятия. Деловые игры. Проектная работа (разработка мини-проекта – зачет)
	Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		Тестирование. Устный опрос. Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры.
2	Раздел 3. Статистические методы анализа	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4	Тестирование. Устный опрос. Оценка решений ситуационных задач. Практические занятия. Деловые игры.
	Промежуточная аттестация – экзамен	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 3.3 ПК 3.4	Вопросы к экзамену

Вопросы к устному опросу

1. Как вы считаете, в чем заключается секрет успеха компании Toyota? Хотелось бы вам работать в такой компании и почему?
2. Объясните смысл двух основных принципов бережливого производства? Какие цели достигаются при внедрении этих принципов?
3. Если вы внедрили на предприятии джидокэ и систему «точно вовремя», и они исправно работают значит ли это, что ваше предприятие – бережливое. Почему?
4. Как вы думаете, удобно ли работать операторам, если на линии работает инструмент визуального контроля андон? Перечислите по пунктам, в чем это удобство заключается.
5. Дайте определение понятию «бережливое производство».
6. Чем вызвана необходимость применения концепции «бережливое производство»?
7. Назовите основные виды потерь.
8. Перечислите основные инструменты бережливого производства.
9. Дайте определение понятию «реинжиниринг бизнеса».
10. Раскройте принципы перепроектирования бизнес-процессов.
11. Перечислите факторы, влияющие на процесс реинжиниринга.
12. Раскройте алгоритмы бережливого производства.
13. Методика расчёта экономической эффективности мероприятий бережливого производства за счет устранения перепроизводства.
14. Методика расчёта экономической эффективности мероприятий бережливого производства за счет устранения лишних этапов обработки.
15. Методика расчёта экономической эффективности мероприятий бережливого производства за счет устранения ненужных транспортировок.
16. Методика расчёта экономической эффективности мероприятий бережливого производства за счет устранения лишних запасов.

17. Методика расчёта экономической эффективности мероприятий бережливого производства за счет устранения лишних перемещений.
18. Методика расчёта экономической эффективности мероприятий бережливого производства за счет устранения дефектов.
19. В чем заключается сущность толкающей системы управления материальными потоками, ее достоинства и недостатки?
20. В чем сущность тянущей системы управления материальными потоками, ее достоинства и недостатки?
21. Объясните схему толкающей системы управления.
22. Объясните схему тянущей системы управления.
23. Опишите теорию ограничений.
24. Назначение и сущность системы «Точно вовремя».
25. Назовите основные методы реализации системы «Точно вовремя».
26. Назовите условия реализации системы «Точно вовремя».
27. В чем заключается сущность и цели системы 5S?
28. Назовите и объясните этапы системы 5S.
29. Как осуществляется визуальное управление?
30. Назовите инструменты визуального управления.
31. В чем сущность способа разметки?
32. Какие показатели отражаются на информационной доске?

Критерии оценки

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: ответ на вопрос полон; в ответе продемонстрировано уверенное знание явлений и процессов, к которым относится терминология; студент может привести примеры, доказывающие правильность его ответа.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: в ответе на вопрос упущены отдельные значимые моменты; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, но может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: в ответе на вопрос имеются существенные упущения; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не использует специальной терминологии в ответе, но понимает значение основных терминов; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: студент не может (отказывается) ответить на вопрос; в ответе продемонстрировано непонимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не понимает специальной терминологии; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Тест

1) На каком предприятии впервые системно применили принципы и инструменты Бережливого производства?

1. Motorola
2. Toyota
3. Ford
4. General Electrics

2) Какой из следующих подходов используется в бережливом производстве?

1. расчет оптимального размера партии
2. производство на склад

3. производить, пока есть материалы
4. избыток производительности оборудования
- 3) **Основная цель любой деятельности по совершенствованию – это:**
 1. сокращение персонала
 2. устранение потерь
 3. снижение гибкости
 4. исключение возможности принятия решений на нижних уровнях управления
- 4) **Что лежит в основе Бережливого подхода?**
 1. Сокращение финансовых затрат
 2. Ценность для потребителя
 3. Увеличение доли рынка
 4. Качество продукции
- 5) **Расчет цены продукции в бережливом производстве:**
 1. Себестоимость + Прибыль = Цена для покупателя.
 2. Прибыль = Цена покупателя – Затраты на производство
- 6) **Система 5S это:**
 1. Система планирования административно-хозяйственной деятельности
 2. Система, которая внедряется после стандартизации рабочих мест
 3. Система, направленная на эффективную организацию рабочих мест
 4. Система, обеспечивающая уборку рабочих мест
- 7) **На что влияет система 5 «S»?**
 1. На качество и периодичность уборки рабочих мест
 2. На трудоемкость, рабочую последовательность и сложность выполняемой работы
 3. На производительность, безопасность и качество.
 4. Все вышеперечисленные
- 8) **Какой этап не входит в процесс 5S?**
 1. Стандартизируй
 2. Сортируй
 3. Содержи в порядке
 4. Созерцай
- 9) **На каком этапе 5S начинают использовать метод красных ярлыков?**
 1. Сортировка
 2. Создание порядка
 3. Содержание в порядке
 4. Стандартизация
- 10) **5S – это на самом деле метод...**
 1. визуального управления
 2. очистки
 3. управление запасами
 4. организации
 5. все из вышеперечисленного
- 11) **Поток ценности – это:**
 1. Управление информационными потоками от заказа до поставки
 2. Преобразование от сырья до готового продукта в руках потребителя
 3. Действия, которые требуется совершить, чтобы преобразовать сырье и информацию в готовое изделие и сервис
- 12) **Карта потока создания ценности – это:**
 1. Взаимосвязь действий по изготовлению изделия.
 2. Метод наблюдения, осуществляемый для изучения затрат времени.
 3. Достаточно простая и наглядная графическая схема.
- 13) **Для начала любой работы по совершенствованию потоком создания ценности критически важна следующая информация:**

1. состояние производственных мощностей
 2. требования потребителя
 3. возможности поставщика
 4. состояние системы управления производством
- 14) Ценность для потребителя определяется как:**
1. стоимость
 2. доставка
 3. надежность
 4. реакция на требования
 5. все из перечисленного
- 15) Муда это:**
1. Создание добавляющей ценности
 2. Время на переналадку оборудования
 3. Встраивание контроля качества
 4. Потери
 5. Выравнивание производства
- 16) Отметьте виды потерь:**
1. Ремонт оборудования
 2. Перепроизводство
 3. Ожидание
 4. Уборка рабочей зоны
 5. Лишняя траектория
 6. Лишние движения
 7. Избыток запасов
 8. Переналадка оборудования
 9. Лишние этапы обработки
 10. Исправление и брак
- 17) Этот вид потерь появляется при задержке изделия на предыдущем этапе обработки, при простое или поломке оборудования**
1. Ненужная транспортировка
 2. Перепроизводство
 3. Ожидание
 4. Лишний этап обработки
- 18) Что из перечисленного не является одним из семи видов потерь?**
1. перепроизводство
 2. транспортировка материалов
 3. ожидание
 4. избыточная производительность оборудования
- 19) Каким японским термином в Бережливом производстве называют неравномерность выполнения работ?**
1. Муда
 2. Мура
 3. Мури
 4. Андон
- 20) _____ – средство информирования, с помощью которого дается разрешение или указание на производство или изъятие (передачу) изделий в вытягивающей системе**
1. Кайдзен
 2. Канбан
 3. Андон
 4. SMED
- 21) _____ – это система планирования материально-технического снабжения, предусматривающая полную синхронизацию с производственным процессом**

1. Программа «Пять нулей»
 2. Кружки качества
 3. Система 5S
 4. Система «Канбан»
 5. Система «Just-in-Time»
- 22) Какая из техник оказывает максимальное влияние на время переналадки?**
1. Непрерывный поток
 2. Стандартизация
 3. SMED
 4. 5S
- 23) Время на переналадку оборудования – это ...**
1. полезное производственное время
 2. потери
 3. частично полезное рабочее время и частично потери
- 24) Какой термин обозначает «защита от дурака» или «предотвращение ошибок»**
1. Андон
 2. Муда
 3. Дзидока
 4. Пока-ёка
- 25) Какой инструмент применяется для определения потерь и действий, не добавляющих ценность?**
1. Диаграмма причинно-следственных связей
 2. Картирование процесса
 3. Диаграмма Парето
 4. FMEA
- 26) На каком принципе основана диаграмма Парето?**
1. Принцип минимизации затрат
 2. Принцип 80/20
 3. Принцип увеличения производительности
 4. Принцип непрерывного совершенствования
- 27) Что отображает диаграмма Исикавы?**
1. Причины возникновения проблемы
 2. Возможные пути решения проблемы
 3. Ответственных за возникновение проблемы
 4. Затраты на ликвидацию последствий проблемы
- 28) Что является моделью непрерывного улучшения качества?**
1. цикл PDSA
 2. цикл процесса
 3. производственный цикл
 4. ничего из перечисленного
- 29) TPM - всеобщее обслуживание оборудования это...**
1. обслуживание оборудования механиком, сотрудником и энергетиком
 2. обслуживание, обеспечивающее его наивысшую эффективность в течении всего жизненного цикла с участием всего персонала
 3. обслуживание оборудования всей производственной бригадой, в которой состоит оператор, работающий на этом оборудовании
- 30) Увеличение каких затрат приведет к общему снижению затрат?**
1. транспортные расходы
 2. предупреждающие затраты
 3. затраты на оплату труда
- 31) Какие затраты относятся к внутренним затратам на дефект**
1. Отходы и переделки, возникшие по вине поставщиков

2. Обучение вопросам качества
3. Переделки и ремонт
4. Проверки и испытания

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	1	2	2	2	3	3	4	1	4
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
3	1	2	5	4	2,3,5,6,7,9,10	3	4	2	2
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
5	3	2	4	2	2	1	1	2	2
31									
1,3									

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примеры ситуационных задач

Ситуационная задача 1

Предприятие планирует выпуск новой продукции А, при проведении анализа рынка было выявлено, что потребители готовы ее покупать по цене не более 500 руб. за единицу, объем рынка – 100000 шт. При производстве данной продукции предприятие хотело бы получить прибыль 2000000 руб. Структурное подразделение ответственное за производство данной продукции определило возможные текущие затраты на производство продукции, а в 35000000 руб.:

1. определите целевые плановые затраты на производство и реализацию продукции А.
2. обоснуйте свое решение, если целевые затраты выше (ниже) расчетной суммы текущих затрат.

Ситуационная задача 2

Внедрение подхода «бережливое производство» предполагает определение тактовой частоты, которая определяется как отношение доступного времени к количеству проданных товаров. По условию известно: 1083 сек. свободного времени и 115 ед. проданного товара.

1. В чем особенности подхода «бережливое производство»?
2. Определите тактовую частоту при заданных параметрах свободного времени и единицах проданного товара.

Ситуационная задача 3

Система «бережливое производство» предполагает использование производственных мощностей таким образом, чтобы избежать простоев оборудования. По условию известно: доступное время равно 1200 сек., РРЭ (персонал, усталость и безопасность) — 0,95 и использование производственных мощностей — 0,95. Наличная мощность определяется по формуле

Наличная мощность = Доступное время x РРЭ x x Использование производственных мощностей.

1. В чем особенности системы «бережливое производство»?

2. Определите наличную мощность при заданных параметрах доступного времени, РРБ и использования производственных мощностей.

Ситуационная задача 4

В целях обеспечения своевременности поставок организация выбирает место расположения складов между Киевским, Минским и Рублевским направлениями. Исследования показывают, что фиксированные затраты составят соответственно 45 000, 60 000 и 95 000 у.е. при переменных затратах на единицу продукции 235, 205 и 185 у.е. Предполагаемая цена продажи единицы продукции составляет 350 у.е. Определите оптимальное место расположения склада при ожидаемом обороте 5000 ед. в месяц.

В чем особенности расположения складов между Киевским, Минским и Рублевским направлениями железной дороги? Ответ обоснуйте.

Определите оптимальное место расположения склада при ожидаемом обороте.

Рассчитайте ожидаемый оборот для каждого склада отдельно для Киевского, Минского и Рублевского направления железной дороги.

Критерии оценки ситуационных задач

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если задача решена без ошибок или с минимальным количеством ошибок.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задача не решена или решена неверно.

Пример задания для практического занятия

Кейс-задача

Кейс-задача основана на просмотре видеоматериала «Трудно быть боссом» в рамках проводимого занятия. В результате просмотра предлагается ответить на следующие вопросы:

Вопросы и задания

1. Какие принципы не соблюдались на заводе металлоконструкций и котлостроения в Кашире?
2. Какие виды потерь были вами выявлены в ходе просмотра видеоролика?
3. Существует ли прямая связь между топ-менеджментом завода и его операционным ядром? Поясните ответ, в каком конкретно фрагменте это отражено.
4. Какие еще предложения по улучшению процессов на заводе вы могли бы сформулировать в дополнение к предложениям героя ролика?

Критерии оценки практического задания

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если задание выполнено без ошибок или с минимальным количеством ошибок, ответы аргументированы.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задание не выполнено или выполнено неверно.

Пример деловой игры

Суть игры: продемонстрировать, что за счет применения принципов 5S возможно сократить в несколько раз затраты времени на поиск.

Постановка задачи: на картинке расположены числа от 1 до 80 разным размером. Необходимо найти и перечеркнуть крестом каждое число в порядке возрастания от 1 до 50. Т.е. нашли число 1 – перечеркнули его крестом, нашли число 2 – перечеркнули, и т.д. до числа 50.

Игра состоит из 4-х раундов, которые отличаются улучшением порядка расположения чисел по системе 5S.

На выполнение каждого раунда дается 30 секунд.

После проведения каждого раунда подводятся результаты (количество перечеркнутых чисел за 30 секунд).

1S – Сортировка,

2S – Соблюдение порядка,

3S – Соблюдение чистоты (не моделируется),

4S – Стандартизация,

5S – Совершенствование (не моделируется).

Результаты игры

Наименование раунда игры	Количество зачеркнутых чисел в порядке возрастания то 1 до 50
Раунд No1. Поиск чисел до применения системы 5S	
Раунд No2. Поиск чисел после применения принципа 1S – Сортировка	
Раунд No3. Поиск чисел после применения принципа 2S – Приведение в порядок	
Раунд No4. Поиск чисел после применения принципа 4S – Стандартизация	

Критерии оценки деловой игры

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если задача понята правильно, выполнена без ошибок или с минимальным количеством ошибок.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задача понята неправильно, задание не выполнено или выполнено неверно.

Пример проектной работы

Мини-проект по системе организации и рационализации рабочего места (рабочего пространства). Студентам предлагается организовать свое рабочее место с применением инструментов бережливого производства.

Данная методика включает в себя несколько этапов:

1. Подготовка Цель данного этапа заключается в определении лидера, создания команды для планирования и внедрения 5S и обучение.

2. Сканирование рабочего места. На этом этапе необходимо задокументировать существующую ситуацию, осуществить диагностику, дать информацию о проекте. Нужно обязательно сфотографировать текущее состояние, чтобы сравнить получившийся результат.

3. Внедрение Цель этого этапа состоит в проведении сортировки, обеспечение соблюдения порядка, уборки и проверки. Для этого необходимо произвести несколько следующих шагов:

Шаг 1. Определить критерии для сортировки. Определить, что требуется, а что нет, в каком количестве и только тогда, когда требуется.

Шаг 2а. Удаление ненужного. Удалить все устаревшие вещи. Подобрать подходящие складские территории для используемых вещей, прикрепить ярлыки ко всем используемым вещам - классифицировать все вещи; в эффективной реализации этого принципа вам поможет выделение специальных зон и их обозначение.

Шаг 2б. Размещать и хранить вещи на виду. Разместить требуемые вещи таким образом, чтобы их можно было легко использовать, чтобы они были маркированы и любой мог бы их легко найти и отложить. Для удобства можно использовать различные стикеры и этикетки.

Шаг 3. Уборка, проверка, устранение неисправностей. Убедиться, что всё находится на своих местах. Регулярно и часто убирать, чтобы в случае, когда что-нибудь понадобится, всё находилось на месте и в рабочем состоянии. Установить цели и работать на их

достижение. В обязанности каждого входит уборка по мере необходимости. Ежедневная уборка предотвратит потребность в «генеральной уборке» территории.

4. Стандартизация и обмен информацией. На этом этапе необходимо определить идеальное состояние и привести целевую зону в идеальное состояние.

Шаг 4. Внедрять привычки 5S в ежедневную работу с помощью: установления и согласования стандартов, по которым работает каждый, т.е. документация, хранение оборудования, безопасность; разработки стандартов, обеспечивающих эффективность процессов, повышение взаимозаменяемости, хорошую командную работу, таким образом, чтобы каждый мог присоединиться к секции и быстро в ней работать; внедрения визуального контроля; фотографии рабочего места после внесения изменений для того, чтобы установить новые стандарты; подготовки паспорта рабочего места или помещения, размещение его в сетевой папке.

5. Поддержание достигнутого и совершенствование. Здесь приветствуется проведение еженедельных аудитов с целью поддержания достигнутого состояния и внедрение процессов постоянного улучшения.

Шаг 5. Это один из самых трудных шагов, потому что он требует осведомлённости, терпимого отношения к другой культуре, структуре, поддержки, признания, удовлетворения. Для этого необходимо: разработать производственную политику поддержания и улучшения действий; фиксировать действия для отслеживания улучшений; выявлять улучшения и продолжать их; назначать реалистичные даты для контроля и поддержания результата.

Порядок выполнения задания

1. Скооперируйтесь в учебные группы до четырёх человек.
2. В качестве объекта для проведения анализа выберите аудиторию, в которой Вы занимаетесь наиболее часто, читальный зал, Ваше рабочее место дома и т.п.
3. Изобразите действующий план размещения оборудования, мебели выбранного Вами объекта.
4. Применяя элементы концепции 5S, наметьте определённые виды деятельности применительно к выбранному объекту.
5. Сформируйте и изобразите новый план объекта с учётом рекомендаций и применением концепции 5S.
6. По результатам работы заполните таблицу, в которой необходимо указать элементы объекта для рассмотрения, виды анализа и описание метода улучшения рабочего места.

Пример итоговой таблицы

№ п/п	Этап метода	Виды работ по реализации этапа относительно объекта	Виды работ по повышению эффективности рабочего места
-------	-------------	---	--

Отчёт по работе должен содержать: тему и цель работы; схему-план выбранного объекта; схему-план объекта с применением этапов метода 5S; заполненную таблицу; выводы по работе.

Критерии оценки проектной работы

Оценка формируется на основе оценки соблюдения следующих параметров:

1. Актуальность и новизна и целеполагание проекта
2. Качество проработки проектного материала
3. Структура работы и полнота раскрытия проектной тематики
4. Оформление работы, стиль изложения, визуализация
5. Обоснованность выводов и рекомендаций
6. Убедительность и аргументированность публичного выступления (презентация / доклад; вопросы)

«ОТЛИЧНО»

1. Актуальность работы обоснована многоаспектно, релевантными аргументами, увязана с профессиональной проблематикой.
2. Цели, задачи, объект, предмет работы сформулированы корректно.
3. Нарушения причинно- следственных связей нет
4. Материал подобран корректно, его актуальность и достаточность для проектного решения допустима и обоснована.
5. Релевантность материала проектному целеполаганию высокая.
6. Нарушение прав иных авторов отсутствует.
7. Структура работы качественно продумана, отражает проектное решение в полном объеме. Логика изложения последовательная с корректной расстановкой акцентов.
8. Табличный и иллюстрационный материал подчеркивает соответствующие проектные разделы и решения
9. Оформление и стиль изложения в полном объеме соответствуют проектным обоснованиям.
10. Стилистическое и визуальное оформление соответствует правилам оформления документации проекта, докладов и презентаций.
11. Графические объекты авторские.
12. Сформулированы качественные выводы, определены индустриальные проблемы технологического, организационно- производственного и практического характера.
13. Предложены авторские обоснованные варианты их решения.
14. Проведена оценка реалистичности и эффективности предложенных
15. Продемонстрирован продуктивный уровень сформированности компетенции, понимание сути исследуемого проектного вопроса, даны содержательные, аргументированные, конкретные и исчерпывающие ответы на вопросы вариантов решения проблем

«хорошо»

1. Актуальность работы обоснована релевантными аргументами, увязана с профессиональной проблематикой.
2. Цели, задачи, объект, предмет работы сформулированы корректно.
3. Материал избыточен или недостаточен для развития проектной концепции.
4. Нарушение прав иных авторов отсутствует.
5. Структура работы сбалансирована, табличный и иллюстрационный материал подчеркивает соответствующие проектные разделы и решения. Логика изложения имеет нарушения.
6. Работа оформлена с незначительными нарушениями.
7. Стилистическое и визуальное оформление соответствует правилам оформления документации проекта, докладов и презентаций.
8. Графические объекты в целом авторские с элементами заимствования.
9. В целом, выводы и рекомендации обоснованы и сформулированы корректно, но не все выводы носят проектный характер и отвечают индустриальной специфике.
10. Продемонстрировано верное понимание проектного вопроса. В целом даны обоснованные ответы по существу проекту.
11. Вместе с тем допущены неточности и слабая аргументация проектного предложения.

«удовлетворительно»

1. Актуальность работы обозначена поверхностно, отсутствуют поддерживающие аргументы.
2. Цели и задачи работы сформулированы недостаточно корректно
3. Материал косвенно соответствует проектной концепции, глубокого критического анализа не проводилось.

4. Нарушение прав иных авторов отсутствует
5. Недостаточно выдержана структура проектного исследования.
6. Отсутствует обоснование методологии разработки.
7. Низкий уровень визуализации работы.
8. Работа оформлена с нарушениями, стиль изложения не соответствует проектному.
9. Низкий уровень визуализации.
10. В работе имеются необоснованные выводы и рекомендации. Не предложены варианты решения выявленных проблем
11. Продемонстрированы относительные знания, недостаточное понимание сути проектного решения.
12. Отмечено наличие грубых ошибок в ответах на вопросы по проектной концепции

«неудовлетворительно»

1. Актуальность работы не обозначена.
2. Проектное целеполагание нарушено.
3. Материал не соответствует проектной концепции.
4. Нарушение авторских прав отсутствует. или Заимствованно е проектное решение
5. Структура работы не соответствует проектной тематики.
6. Отсутствует обоснование методологии проектной работы
7. Поставленные задачи не соответствуют структуре работы.
8. Работа оформлена с нарушениями, стиль изложения не соответствует проектному.
9. Низкий уровень визуализации с высокой долей заимствования.
10. Выводы не обоснованы, рекомендации отсутствуют
11. Поверхностные знания, непонимание сути проектного решения.

Вопросы к экзамену

1. Концепция бережливого производства: исторический аспект.
2. История внедрения инструментов и принципов бережливого производства Г. Фордом и Т. Оно.
3. Основные принципы современной системы бережливого производства.
4. Кайдзен в деятельности компании и персонала компании.
5. Карта потока создания ценности – характеристика, цель, алгоритм составления, виды.
6. Диаграмма «Спагетти» - назначение и особенности.
7. «5 Почему» - инструмент определения первопричины проблем.
8. Диаграмма «Ямазуми» - характеристика, визуальное построение, основные показатели.
9. Характеристика и основные факторы диаграммы «Исикава».
10. Типы потерь в бережливом производстве, примеры в производственном процессе.
11. Основные показатели в бережливом производстве. Формулы расчета.
12. Российский опыт внедрения инструментов бережливого производства.
13. Область применения инструментов TQC и TPM в производственном процессе.
14. Сущность принципов «Встроенное качество» и «Точно вовремя (Just- in-time)».
15. Системы канбан, PDCA и SQDCM.
16. Основные термины в бережливом производстве
17. Концепция треугольника эффективности
18. Концепция Генри Минцберга.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«отлично»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при

решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«хорошо»

выставляется студенту, если в целом выполнены требования к ответу, однако есть небольшие неточности в изложении некоторых вопросов, затрудняется в формулировании квалифицированных выводов и обобщений

«удовлетворительно»

выставляется студенту, если есть фактические ошибки, нарушена логика изложения, недостаточно используется соответствующая терминологии, слабо аргументирует теоретические положения, не способен самостоятельно сформулировать выводы и обобщения, не видит связь с профессиональной деятельностью

«неудовлетворительно»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.06 Основы финансовой грамотности. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта / экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	<p><u>Уметь:</u> использовать знания по финансовой грамотности. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. уметь принимать решения на основе сравнительного анализа финансовых альтернатив, планирования и прогнозирования бюджета. анализировать и извлекать информацию, касающуюся финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.). уметь определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать. самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение и делать выводы. анализировать рынок профессиональных услуг, изучать спрос и предложение. применять полученные знания о страховании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия страхования, страхования имущества и ответственности. определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать</p>	<p><u>Знать:</u> знать базовые понятия, условия и инструменты принятия грамотных решений в финансовой сфере. экономические явления и процессы в профессиональной деятельности и общественной жизни. правила оплаты труда работников. основные виды налогов в современных экономических условиях. страхование и его виды. пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений. правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. процессы создания и развития предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. способы действий в рамках предложенных условий и требований.</p>

	<p>НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</p> <p>оценивать эффективность и анализировать факторы, влияющие на эффективность осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>применять стратегии и тактики предпринимательского поведения в различных ситуациях.</p> <p>формировать и развивать навыки в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетенции), навыки работы со статистической, фактической и аналитической информацией. и аналитической финансовой информацией. уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией</p> <p>применять теоретические навыки по финансовой грамотности для практической деятельности.</p> <p>работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>знать практические способы принятия финансовых и экономических решений.</p>
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Экономическое мышление и базовые компетенции в области экономической и финансовой грамотности	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Устный опрос. Тестирование. Подготовка доклада и презентации по заданной теме. Зачет
2	Раздел 2. Планирование предпринимательской деятельности и создание собственного бизнеса	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Решение ситуационных задач. Обсуждение практических ситуаций. Решение кейса. Деловая игра.

Промежуточная аттестация - экзамен	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1 ПК 3.2	Вопросы к экзамену
------------------------------------	--	--------------------

Вопросы к устному опросу

1. Человеческий капитал;
2. Деньги, финансы;
3. Финансовые цели, финансовое планирование;
4. Активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы;
5. Личный бюджет;
6. Семейный бюджет;
7. Дефицит, профицит, баланс.
8. Понятие сбережения, инфляция;
9. Индекс потребительских цен как способ измерения инфляции;
10. Банк, банковский счет;
11. Вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту;
12. Депозитный договор;
13. Банковская карта (дебетовая, кредитная);
14. Банкомат;
15. Заемщик, финансовые риски, ликвидность.
16. Понятие сбережения, инфляция;
17. Индекс потребительских цен как способ измерения инфляции;
18. Банк, банковский счет;
19. Вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту;
20. Депозитный договор;
21. Банковская карта (дебетовая, кредитная);
22. Банкомат;
23. Заемщик, финансовые риски, ликвидность.

Критерии оценки

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: ответ на вопрос полон; в ответе продемонстрировано уверенное знание явлений и процессов, к которым относится терминология; студент может привести примеры, доказывающие правильность его ответа.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: в ответе на вопрос упущены отдельные значимые моменты; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, но может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: в ответе на вопрос имеются существенные упущения; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не использует специальной терминологии в ответе, но понимает значение основных терминов; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: студент не может (отказывается) ответить на вопрос; в ответе продемонстрировано непонимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не понимает специальной терминологии; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Тест

1. Финансовую защиту благосостояния семьи обеспечивает капитал:

- а) резервный +
- б) текущий
- в) инвестиционный

2. В соответствии с законом о страховании вкладчик получит право на возмещение по своим вкладам в банке в случае:

- а) потери доверия к банку у населения
- б) отзыва у банка лицензии +
- в) повышения инфляции

3. Инфляция:

- а) повышение заработной платы бюджетникам
- б) повышение покупательной способности денег
- в) снижение покупательной способности денег +

4. Кредит, выдаваемый под залог объекта, который приобретается (земельный участок, дом, квартира), называется:

- а) ипотечный +
- б) потребительский
- в) целевой

5. Счет до востребования с минимальной процентной ставкой, то есть текущий счет, открывается для карты:

- а) кредитной
- б) дебетовой с овердрафтом
- в) дебетовой +

6. Фондовый рынок – это место, где:

- а) продаются и покупаются строительные материалы
- б) продаются и покупаются ценные бумаги +
- в) продаются и покупаются продукты питания

7. Биржа – это место, где:

- а) продаются и покупаются автомобили
- б) продаются и покупаются ценные бумаги
- в) место заключения сделок между покупателями и продавцами +

8. Страховые выплаты компенсируются в случае:

- а) материального ущерба +
- б) морального ущерба
- в) желания страхователя получить прибыль

9. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируемая пенсионерам будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:

- а) добавочная
- б) второстепенная
- в) базовая +

10. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируемая пенсионерам будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:

- а) главная
- б) накопительная +
- в) дополнительная

11. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируемая пенсионерам будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:

- а) страховая +
- б) единовременная
- в) основная

12. Дисконт:

- а) доход
- б) скидка +
- в) надбавка

13. Неспособность заемщика (эмитента долговых ценных бумаг) выполнять свои обязанности по займу (погашение, выплата текущего дохода и др.) называется:

- а) дефолт +
- б) коллапс
- в) девальвация

14. Такие обязательства как: банковский кредит, долги друзьям, алименты, квартплата, относят к:

- а) активам
- б) накоплениям
- в) пассивам +

15. Процент, который начисляется на первоначальную сумму депозита в банке, называется:

- а) простой +
- б) средний
- в) сложный

16. Сумма, которую банк берет за свои услуги по выдаче кредита и его обслуживанию, называется:

- а) ремиссия
- б) комиссия +
- в) процент

17. Векселя и облигации относятся к бумагам:

- а) дарственным
- б) долевым
- в) долговым +

18. Вчера курс евро составлял 85,6 рубля, а сегодня – 86,1 рублей. Как изменился курс рубля по отношению к евро:

- а) увеличился
- б) уменьшился +
- в) не изменился

19. Если человек является грамотным в сфере финансов, то в отношении своих доходов он будет вести себя следующим образом:

- а) будет стараться израсходовать все свои доходы
- б) будет стараться больше покупать как можно больше товаров и услуг
- в) будет сберегать часть своего дохода +

20. Вы приобретете мобильный телефон компании S в салоне связи P в кредит. Кому Вы должны будете выплачивать кредит:

- а) производителю телефона – компании S
- б) коммерческому банку +
- в) салону связи P

21. Вы решили оплатить покупку билета на самолёт через Интернет с помощью банковской карты. Потребуется ли Вам для оплаты покупки вводить ПИН-код:

- а) не потребуется +
- б) да, если на карте не обозначен код CVV2/CVC2
- в) да, если интернет-магазин обслуживает тот же банк, что является эмитентом карты покупателя

22. Какую сумму получит клиент банка через 1 год, если он сделал вклад в размере 100000 рублей под 12 % годовых:

- а) 101200 рублей

б) 112000 рублей +

в) 120000 рублей

23. Сколько денежных средств потребуется для ремонта помещения площадью 60 кв.м, если на аналогичное помещение площадью 20 кв.м. потребовалось 35000 рублей:

а) 180000 рублей

б) 70000 рублей

в) 105000 рублей +

24. Какова максимальная сумма страховых выплат АСВ для вкладчиков, в случае прекращения деятельности банка:

а) 500 000 рублей

б) 1 400 000 рублей +

в) 700 000 рублей

25. Если вы решили взять кредит, на что в первую очередь следует обратить внимание:

а) не буду смотреть условия кредита, доверяя банку

б) не буду смотреть, потому что это бесполезно

в) на полную стоимость кредита +

26. Если вы решили взять кредит, на что в первую очередь следует обратить внимание:

а) не буду смотреть, потому что это бесполезно

б) на величину процентной ставки +

в) не буду смотреть условия кредита, доверяя банку

27. Выберите подходящее на ваш взгляд описание такого инструмента защиты как страхование:

а) это «финансовый зонтик», который поможет в непредвиденных ситуациях – потеря работы, порча имущества, проблемы со здоровьем и т.д.+

б) это пустая трата денег, со мной всё будет хорошо

в) это для богатых, а у меня нечего страховать

28. При каком уровне дохода на одного члена семьи в месяц нужно начинать планирование семейного бюджета:

а) от 15 000 до 30 000 рублей в месяц

б) более 100 000 рублей в месяц

в) независимо от уровня дохода +

29. Представьте, что в предстоящие 5 лет цены на товары и услуги, которые вы обычно покупаете, увеличатся вдвое. Если ваш доход тоже увеличится вдвое, вы сможете купить меньше, больше или столько же товаров и услуг, как и сегодня:

а) столько же +

б) больше

в) меньше

30. Представьте, что вы хотите взять в долг 100 000 рублей. Вам предложили деньги или на условиях возврата через год 125 000 рублей, или на условиях возврата через год 100 000 рублей плюс 20 % от суммы долга. Какое из предложений дешевле:

а) первое

б) второе +

в) одинаковы

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные темы докладов и презентаций

1. «Деньги ведь что ёж, которого легко словить, но непросто удержать». (К. Элиан)
2. «Думай, прежде чем вкладывать деньги, и не забывай думать, когда уже вложил их». (Ф. Дойл)
3. «Тех, кто не желает брать на себя ответственность за свою финансовую жизнь прямо сейчас, ждёт безрадостное существование в будущем». (Р. Кийосаки).
4. «Сколько всяких ходов и выходов в этом финансовом мире! Целый лабиринт подземных течений! Немного прозорливости, немного сметки, немного удачи – время и случай – вот что по большей части решает дело». (Т. Драйзер)
5. «Нажить много денег – храбрость; сохранить их – мудрость, а умело расходовать их – искусство». (Б. Авербах)
6. «Цель денег – не праздность, а умножение средств для полезного служения». (Г. Форд)
7. «Помните, что деньги обладают способностью размножаться». (Б. Франклин)
8. «Деньгами надо управлять, а не служить им». (Л. А. Сенека)
9. «Щедрость доходнее скупости». (Л. Фейхтвангер).
10. «Если хочешь быть богатым, нужно быть финансово грамотным». (Р. Кийосаки)

Критерии оценки докладов:

Соответствие теме, глубина проработки материала, правильность и полнота использования источников, владение терминологией и культурой речи, оформление реферата

Оценка «отлично» выставляется студенту если выполнены все требования к докладу и его презентации: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к оформлению презентации.

Оценка «хорошо» - основные требования к докладу и его презентации выполнены, но при этом допущены недочёты, например, имеются неточности в изложении материала, не выдержан формат презентации.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к составлению доклада, например, допущены фактические ошибки в структуре доклада, не полностью раскрыто содержание темы, отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или презентация не представлена.

Примеры ситуационных задач

Задача 1.

Индивид планирует приобрести квартиру стоимостью 3 млн руб. Собственные сбережения индивида составляют 1,5 млн руб. (размещенные под 8% годовых), текущие доходы - 55 тыс. руб. в месяц, текущие расходы - 35 тыс. в месяц (в том числе затраты на аренду квартиры - 14 тыс. руб.). По оценкам индивида, в связи с инфляцией ежегодно стоимость квартиры будет увеличиваться на 10%, его доходы - на 12, затраты на аренду квартиры - на 9, прочие расходы - на 12%. Индивид имеет возможность привлечь ипотечный кредит под 12% годовых.

Что выгоднее для него - покупать квартиру за счет кредита или копить средства на покупку?

Задача 2.

Сбережения индивида составляют 3 млн руб. Он может разместить их в банковский

депозит (по ставке 11% годовых) или приобрести на них однокомнатную квартиру, планируя продать ее через 10 лет. В настоящий момент доход от сдачи такой квартиры в аренду составляет 12 тыс. руб. По оценкам экспертов, в течение ближайших 10 лет стоимость недвижимости данного класса будет ежегодно увеличиваться на 10%, стоимость ее аренды - на 8%. Покупка или продажа квартиры сопряжена с издержками, составляющими 2% от ее рыночной стоимости. Налог на имущество для таких квартир составляет 1% от рыночной стоимости, налог на доходы от сдачи в аренду - 13%. Проценты по банковским вкладам не подлежат налогообложению.

Какой из двух вариантов вложения средств принесет индивиду больший доход?

Задача 3.

Вы открыли вклад со ставкой 9% годовых сроком на полтора года с капитализацией каждые полгода. Какой доход вы получите в итоге?

Запишите ответ в процентах с точностью до десятых.

Задача 4.

Алина купила корпоративные облигации, эмитированные до 1 января 2017 г., номиналом 1000 руб. со сроком погашения через два года и купоном 8% с выплатой раз в полгода. Она приобрела их за 860 руб. за штуку.

Какова чистая ожидаемая годовая доходность (после уплаты налогов, без учёта последующего инвестирования купонного дохода)?

Критерии оценки ситуационных задач

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если задача решена без ошибок или с минимальным количеством ошибок.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задача не решена или решена неверно.

Пример задания для практического занятия

Кейс-задачи

1. Доходность инвестиций составляет 10%. Инфляция = 14%. Определить реальную доходность инвестиций, используя формулу Фишера. Ответ указывать с точностью до десятой доли процента.

Ответ вписывается самостоятельно _____

2. Доходность инвестиций составляет 12%. Инфляция = 8%. Определить реальную доходность инвестиций, используя формулу Фишера. Ответ указывать с точностью до десятой доли процента.

Ответ вписывается самостоятельно _____

3. Доходность инвестиций составляет 10%. Инфляция = 15%. Определить реальную доходность инвестиций, используя формулу Фишера. Ответ указывать с точностью до десятой доли процента.

Ответ вписывается самостоятельно _____

4. Доходность инвестиций составляет 12%. Инфляция = 15%. Определить реальную доходность инвестиций, используя формулу Фишера. Ответ указывать с точностью до десятой доли процента.

Ответ вписывается самостоятельно _____

5. Найдите в Интернете любую инвестиционную компанию или банк, оказывающие услуги индивидуального доверительного управления и любую Управляющую компанию,

являющуюся учредителем Паевого инвестиционного фонда. Внимательно прочитайте и сравните условия предоставления услуг.

Ответьте на вопрос, какие существенные различия содержатся в договорах.

Критерии оценки практического задания

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если задание выполнено без ошибок или с минимальным количеством ошибок, ответы аргументированы.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задание не выполнено или выполнено неверно.

Пример деловой игры

1. Представьте, что вы решили создать свой бизнес и уже написали бизнес-план, всё рассчитав, но своих денег у вас явно не хватает. Куда вы обратитесь за получением денег на развитие своего бизнеса? Назовите три-четыре конкретных варианта. Что дополнительно необходимо иметь, чтобы получить финансирование именно у этих субъектов?

Разыграйте ситуацию презентации своего бизнес-проекта с целью получения финансирования.

2. Представьте, что вы решили создать собственный бизнес. Проанализируйте ситуацию с товарами и услугами в вашем районе / городе / регионе и придумайте две-три идеи нового бизнеса, который мог бы быть успешным.

Презентуйте свой проект сокурсникам и аргументированно ответьте на их вопросы и возражения.

Критерии оценки деловой игры

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если задача понята правильно, выполнена без ошибок или с минимальным количеством ошибок.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задача понята неправильно, задание не выполнено или выполнено неверно.

Темы дискуссий

1. Почему в России медленно развивается малый и средний бизнес? Что нужно сделать обществу и государству, чтобы интенсифицировать этот процесс?

2. Нужно ли старшеклассникам и студентам создавать свои малые бизнес-предприятия?

3. Какие организационно-правовые формы бизнеса наиболее приемлемы для занятия бизнесом в современной России?

2. В чём преимущество малых семейных предприятий? Как создать семейную фирму в условиях современной российской экономики?

3. Сравнение налоговой системы России с налоговой системой других стран.

Вопросы к зачету

1. Виды экономических ресурсов.

2. Деньги и их функции.

3. Экономические агенты.

4. Основы поведения экономических агентов.

5. Экономическое понятие собственности.

6. Институты как правила взаимодействия экономических агентов.

7. Принципы экономического анализа при принятии решений индивидом

8. Общая характеристика экономических систем, критерии их классификации.

9. Эффективность экономической системы, социальное неравенство и ресурсные ограничения экономического развития.

10. Экономический рост и его измерение.

11. Инфляция и безработица
12. Предпринимательство как движущая сила экономики.
13. Создание бизнеса, организационно-правовые формы предпринимательства, их преимущества и недостатки.
14. Бизнес-идея, основные элементы бизнес-плана.
15. Доходы, издержки и прибыль.
16. Роль государства в современной экономике
17. Государственный сектор экономики.
18. Денежно-кредитная политика государства. Налогово-бюджетная политика.
19. Структура доходов по их видам у различных социальных групп и на разных этапах жизненного цикла.
20. Прибыль от предпринимательской деятельности как доход индивида.
21. Виды пенсионных выплат и факторы, влияющие на их размер.
22. Обязательные и необязательные расходы.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Вопросы к экзамену

1. Налоги и иные обязательные платежи, возможность получения вычетов и льгот.
2. Текущее и долгосрочное планирование доходов и расходов, формирование личного бюджета.
3. Издержки обмена и необходимость их снижения.
4. Виды расчетов и платежей в повседневной жизни индивида: наличные, безналичные, электронные.
5. Современные платежные средства. Банковские платежные системы, банковские счета, дебетовые и кредитные банковские карты.
6. Иностранная валюта, валютный курс.
7. Мошенничество при расчетах и способы его предотвращения
8. Правила безопасности при пользовании банковскими картами, интернет-банкингом, мобильным банкингом, электронными денежными средствами.
9. Понятие сбережений и инвестиций.
10. Доходность, риск и ликвидность сбережений и инвестиций.
11. Банковские вклады (депозиты) граждан, их характеристики
12. Понятие простых и сложных процентов.
13. Система страхования банковских вкладов. Типы сберегательного поведения граждан в России, типичные ошибки.
14. Виды ценных бумаг
15. Роль кредита в достижении финансовых целей индивида.
16. Типы кредитного поведения граждан в России.
17. Виды кредитов.
18. Страхование как способ управления рисками.
19. Виды страхования: имущественное, личное, страхование ответственности.
20. Понятие потребителя в российском законодательстве, его права.

21. Типичные случаи нарушения прав потребителей, в том числе в финансовой сфере, способы защиты от них.
22. Организации, защищающие права потребителей в Российской Федерации: Роспотребнадзор, Банк России, общественные организации потребителей.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

«отлично»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«хорошо»

выставляется студенту, если в целом выполнены требования к ответу, однако есть небольшие неточности в изложении некоторых вопросов, затрудняется в формулировании квалифицированных выводов и обобщений

«удовлетворительно»

выставляется студенту, если есть фактические ошибки, нарушена логика изложения, недостаточно используется соответствующая терминология, слабо аргументирует теоретические положения, не способен самостоятельно сформулировать выводы и обобщения, не видит связь с профессиональной деятельностью

«неудовлетворительно»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
СГ.В.01 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ ЛИЧНОСТИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины СГ.В.01 Социальная адаптация личности.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта (вопросы к зачёту).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03	контролировать и интерпретировать собственное психическое состояние; оценивать уровень развития своих профессиональных способностей; применять методики саморегуляции протекания основных психологических функций в различных условиях деятельности	психологические методы познания и самопознания, развития, коррекции и саморегуляции; теорию деятельности, механизмы функционирования и развития личности в различных видах деятельности

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Общество и личность	ОК 03	Устный опрос
2	Раздел 2. Личность в социологии, философии и психологии	ОК 03	Устный опрос
Промежуточная аттестация - зачёт		ОК 03	Вопросы к зачёту

Вопросы к устному опросу

Общество и личность – предметное поле социологии

Вопросы устного опроса

1. Природная, духовная и социальная стороны человека.
2. Человек, личность, индивидуальность.
3. Личность в обществе.

Личность как мера эволюции общества

Вопросы устного опроса

1. Биологизаторское направление теории личности.
2. Социологизаторское направление теории личности.
3. Биосоциальная теория личности.

Теории личности в социологии и психологии

Вопросы устного опроса

1. Теории личности в социальной психологии.
2. Теории личности в социологии.

Структура и типология личности в социологии, философии и психологии

Вопросы устного опроса

1. Психическая структура человека З. Фрейда.
2. Социопсихологическая модель Р. Кеттела.
3. Психологические типологии личности.
4. Психологические типологии личности: Э. Фромм, Р. Дарендорф, Р. Мертон.

Личность и фундаментальные ценности общества, социальное взаимодействие

Вопросы устного опроса

1. Социальный статус.
2. Социальные роли.
3. Теории девиации.

Представление о социализации личности в психологии и социологии

Вопросы устного опроса

1. Этапы процесса социализации.
2. Агенты социализации.
3. Институты социализации.
4. Социализация, ресоциализация и десоциализация.

Развитие личности в современную эпоху

Вопросы устного опроса

1. Основные черты современной личности.
2. Особенности социализации личности в современном российском обществе.
3. Проблема свободы личности.
4. Самореализация личности.

Особенности и основные направления исследования личности в социологии

Вопросы устного опроса

1. Методология, методы, методики исследования личности.
2. Личность в различных парадигмах социологического знания.
 1. Различные теории социальной идентификации.
 2. Проблема связи между социальным отношением и реальным поведением личности (т.е. насколько демонстрируемые идентичности могут быть реально интернализированными и проявляются в поведении).
 3. Групповая и «сверхгрупповая» солидарность. «МЫ» – это «не они?» или «МЫ – это мы и есть?» (локус контроля в самоидентификации).

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Вопросы к зачету

1. Идентификация: механизмы и типы.
2. Социализация: агенты, типы, механизмы.
3. Личность, индивид, человек.
4. Личность в теории символического интеракционизма.
5. Личность в теории психоанализа (З.Фрейд, Юнг).
6. Личность в теории неомарксизма (Э.Фромм).
7. Личность в марксизме.
8. Личность в теории П. Бурдьё.
9. Личность в теории Э. Гидденса.
10. Личность в теории Т. Адорно.
11. Личность в феноменологии.
12. Личность и социальная структура.
13. Личность и культура.
14. Статус и роль.
15. Личность и социальные институты.
16. Личность и социальная стратификация.
17. Личность в теории обмена.
18. Личность в этнометодологии (Г. Гарфинкель и И. Гофман).
19. Структура личности.
20. Типы личности и основания для их типологизации.
21. Основные методы исследования личности.
22. Соотношение биологического и социального в человеке.
23. Воспитание и социализация.
24. Социальный характер, аттитюд, диспозиция, установка.
25. Личность в структурно-функциональном анализе.

Критерии оценки зачета

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если демонстрируются систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнены все предусмотренные программой задания, усвоена основная литература, рекомендованная программой.

Оценка «2» - «не зачтено» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнены предусмотренные программой задания, не усвоена основная литература, рекомендованная программой.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
**ОП.01 КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта (вопросы к зачёту).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения

и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	<u>Уметь:</u> анализировать задачу и выделять её составные части; составлять план действия, реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; организовывать работу коллектива и команды; излагать свои мысли на государственном языке; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия, писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	<u>Знать:</u> порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06	Устный опрос Тестирование Ситуационная задача Доклад с презентацией Практические работы
Промежуточная аттестация - зачёт		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Вопросы к зачёту

Вопросы к устному опросу

1. Понятие «общение: виды, уровни, функции, стороны общения и средства общения.
2. Вербальные и невербальные средства общения.
3. Классификация невербальных средств – кинесика, просодика, экстралингвистика, такесика, проксемика.
4. Роль эмоций и чувств в общении.
5. Самопрезентация в общении.
6. Виды слушания: активное, пассивное и эмпатическое.
7. Понятие коммуникативного барьера. Виды коммуникативных барьеров, их характеристика, способы преодоления.
8. Понятие механизмов социальной перцепции – идентификация, эмпатия, аттракция.
9. Понятие социальной рефлексии.
10. Понятие каузальной атрибуции.
11. Факторы формирования первого впечатления – превосходства объекта, привлекательности объекта, отношения к субъекту.
12. Стратегии поведения в процессе взаимодействия – противодействие, избегание, уступчивость, компромисс, сотрудничество, их сущность.
13. Трансактный анализ.
14. Понятие трансактного анализа по Э. Берну: «Дитя», «Родитель», «Взрослый», их психологическая сущность.
15. Треугольник С. Карпмана.
16. Роль общения в профессиональной деятельности медицинского работника.
17. Этические принципы и гигиена общения медицинского работника.
18. Правила ведения деловой беседы и убеждения.
19. Имидж и профессионально важные качества медицинского работника.
20. Копинг-стратегии.
21. Конфликт: понятие, виды конфликта, стратегии поведения в конфликтной ситуации.
22. Источники конфликта, эскалация.
23. Особенности профилактики конфликта в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность.
24. Приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного взаимодействия. Поведение в конфликтных ситуациях.
25. Работа в команде. Понятие группы и команды. Фазы развития команды, лидерство, статус, самореализация в команде. Типы коммуникации в кинологических организациях.
26. Особенности коммуникации с разными категориями клиента.
27. Информирование клиента.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Ситуационные задачи

Ситуационная задача 1.

Опираясь на знания об особенностях предъявления информации в вербальной форме создайте текст, в котором вы сообщаете деловому партнеру о необходимости изменения условий договора о сотрудничестве, при этом условия договора могут оказаться невыгодными для партнера. Продемонстрируйте возможные способы убеждения в необходимости сохранения сотрудничества. Предложите варианты развития событий, в случае согласия/несогласия партнера.

Ситуационная задача 2.

Используя невербальные средства попытайтесь объяснить своему партнеру свою просьбу (пригласить в библиотеку, на выставку картин и т.д.). считается решенной, если партнер понял и смог перевести на вербальный язык не менее 50% предъявленной в невербальной форме информации.

Ситуационная задача 3.

Используя невербальные средства попытайтесь рассказать своему партнеру историю о том, что с вами произошло вчера или фильм и т.д. Задача считается решенной, если партнер понял и смог перевести на вербальный язык не менее 50% предъявленной в невербальной форме информации.

Ситуационная задача 4.

Представьте, что вы находитесь на необитаемом острове. Вы совместными усилиями построили плот, чтобы покинуть плот и добраться до материка. У каждого из вас есть по предмету, предложенному списком (выбор предметов случайный, слепым методом). На плот можно взять только 3/4/5 предметов (25% от имеющихся предметов, процентов высчитывается от числа присутствующих). Вам необходимо убедить окружающих, что ваш предмет самый важный на плоту. Необходимо проявить изобретательность, способность нестандартно смотреть на вещи и расширять диапазон их применения.

Критерии оценки решения ситуационных задач

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: ответ на вопрос полон; ответ на вопросы задачи дан правильно. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (привлекаются дополнительные теоретические источники); ответы на дополнительные вопросы верные, четкие. Предлагаются варианты решения задачи.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: ответ на вопросы задачи дан правильно. Объяснение хода ее решения не в полной мере подробное, отмечается незначительное нарушение логики или последовательности объяснения решения задачи, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в том числе из лекционного материала); ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие. Может предложить варианты решения задачи, но по одному алгоритму или с незначительными изменениями основного алгоритма

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: ответ на вопросы задачи дан в основном правильно. Объяснение хода ее решения краткое, недостаточно логичное, с некоторыми ошибками в деталях, затруднениями в теоретическом обосновании (в том числе из лекционного материала); ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие. Варианты решения отсутствуют или предлагаются схожие с уже имеющимся вариантом решения

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: ответы на вопросы задачи даны неправильно. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования; ответы на дополнительные вопросы неправильные (отсутствуют).

Темы доклада с презентацией

1. Культурно-антропологические основы межкультурной коммуникации (МКК).
2. Языки и взаимодействие культур: вербальная коммуникация
3. Проблема "чужой" культуры и этноцентризм.
4. Невербальная коммуникация.
5. Процесс социальной категоризации и межкультурной коммуникации, стереотипизации. Социологический компонент.
6. Категории культуры. Категоризация культуры по Э. Холлу. Проблемы и перспективы развития МК.
7. Категоризация культуры по Г. Хофстеде: концепция "ментальных программ".
8. Национальные образы мира. Этикет Востока и Запада.
9. Вербальная коммуникация в межкультурном общении и невербальный язык.
10. Российский менталитет.
11. Система ценностей в европейско-американской культуре.
12. Особенности китайского менталитета.
13. Особенности менталитета народов Южной Азии.

Структура презентации:

- 1-й слайд – титульный лист – тема, автор, логотип;
- 2-й слайд – содержание презентации;
- 3-й слайд – цель и задачи презентации;
- 4-й слайд – список литературы по теме
- 5-й и последующие слайды – тест по теме презентации;
- предзавершающий слайд – общий вывод.
- завершающий слайд – список используемых источников

Критерии оценки рефератов / докладов:

Соответствие теме, глубина проработки материала, правильность и полнота использования источников, владение терминологией и культурой речи, оформление реферата

Оценка «отлично» выставляется студенту если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты, например, имеются неточности в изложении материала, не выдержан объём реферата.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию, например, допущены фактические ошибки в содержании реферата, отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.

Практические задания

1. Практическая работа № 1. Ролевая игра «Деловое совещание».

Распределяются роли: руководитель организации, руководители подразделений. Выбирается тема дискуссии. Руководитель должен указать на недочеты одних, похвалить других. Важно: соблюдать деловой тон, придерживаться субординации по ролям.

2. Практическая работа № 2. Мозговой штурм. «Рефлексивная рамка».

Обсуждение следующих вопросов по заданной проблеме:

1. В чем суть проблемы? Ясно ли она определена и точно ли сформулирована? Одинаково ли понимают собравшиеся общую ситуацию, в которой эта проблема имеет место?

2. Какова фактическая сторона дела? Какова история проблемы? В чем ее причины? Почему это важно? На кого она влияет и как?

3. Каким критериям должно соответствовать принимаемое решение? По каким или чьим стандартам должно оцениваться решение? Каковы принципиальные требования к решению? Какая сумма необходима для его осуществления? Чьи интересы нельзя затрагивать?

4. Каковы возможные решения проблемы?

5. Какое решение является наилучшим?

6. Каким образом возможно исполнение решения? Какие этапы необходимы для проведения решения в жизнь? Какова их последовательность? Кто несет ответственность?

3. Практическая работа № 3. Собеседование при приеме на работу.

Проанализировать предложенную ситуацию. Выделить ошибки, допущенные по время собеседования.

4. Практическая работа № 4. Цели деловой коммуникации.

Подготовить информационную справку по теме практической работы.

5. Практическая работа № 5. Способы психологической защиты.

Определите, какие механизмы психологической защиты иллюстрирует каждая из ситуаций;

- а) Студент, который не подготовился к экзамену, плохую оценку оправдывает предвзятым отношением со стороны преподавателя. Проекция
- б) В басне Крылова лиса не может дотянуться до ветки с виноградом и оправдывает неудачу тем, что плоды еще неспелые. Отрицание
- в) Верный супруг наяву даже мысленно не допускает возможности измены своей жене. Однако во сне он изменяет ей с незнакомой женщиной. Реактивное преобразование

- г) После родительского наказания ребенок срывает свою злость на младшем брате или сестре, поскольку боится ответить родителям. Замещение
- д) Молодая женщина может свернуться в позу эмбриона после разрыва отношений и отказываться вылезать из постели Регрессия.
- е) Ребенок отказывается верить в смерть любимого домашнего питомца, считая, что животное просто спряталось или убежало Отрицание

6. Практическая работа № 6. Тренинг «Как стать общительным».

Составьте список рекомендаций для необщительного человека. Перечислите изменения, которые может привести в жизнь человека общительность.

Сыграйте в игру «Загадка Льюиса Кэрролла»:

Как выполнять: Загадка, которую придумал Кэрролл, звучит так: «Чем ворон похож на стол?» Упражнение выполняется вдвоем. Один говорит одно слово, например, «чайка», другой – другое, например, «шкаф». В результате получается: «Чем чайка похожа на шкаф?». Придумайте как можно больше ответов.

7. Практическая работа № 7. Тренинг «Командный дух».

Определить критерии поднятия и укрепления командного духа. Выполнить командное задание, предварительно распределив компетенции между членами команды.

8. Практическая работа № 8. Упражнение «Публичное выступление».

Подготовка публичного выступления на выбранную тему. Важно соблюдение принципов и приемов выступления перед публикой: голос, мимика, связь с аудиторией.

9. Практическая работа № 9. Упражнение «Конструирование цели жизни».

Выполнение практического задания по определению целей жизни и формированию жизненного плана.

10. Практическая работа № 10. Упражнение «Ежедневник».

Заполнить ежедневник на неделю и записать результаты его реализации. Обосновать необходимость/необоснованность ведения ежедневника.

Критерии оценки дискуссионной процедуры

Владение терминологией, демонстрация владения учебным материалом по теме игры, владение методами аргументации, умение работать в группе, достижение игровых целей, ясность и стиль изложения.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда все требования выполнены в полном объеме.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Решения, выработанные в ходе игры, полностью соответствуют реальной действительности. Но некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены нормы общения, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия в целом соответствуют заданным целям. Однако, решения, выработанные в ходе игры, не совсем соответствуют реальной действительности. Некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающиеся не понимают проблему, их высказывания не соответствуют заданным целям.

Вопросы к зачету

1. Понятие общения, его функции, формы и виды.
2. Профессиональное общение и его формы.
3. Нормы и принципы профессионального общения.
4. Общение и коммуникации.
5. Коммуникации: понятие и компоненты.

6. Функции и виды коммуникации.
7. Особенности профессиональной коммуникации.
8. Виды профессиональной коммуникаций.
9. Средства коммуникации: вербальная коммуникация. устная речь; письменная речь; электронные технологии в вербальных коммуникациях; невербальная коммуникация; средства невербального общения.
10. Профессиональный имидж и репутация.
11. Формы профессиональной коммуникаций: профессиональная беседа, основные методы и техники аргументации, дискуссии, совещания и прочее; общение с коллегами и руководителем; публичные выступления.
12. Причины плохой коммуникации. Факторы, затрудняющие адекватное восприятие в коммуникации.
13. Синтоны и конфликтогены в деловом общении.
14. Стереотипы и установки при восприятии партнера в коммуникации.
15. Учет психотипа личности в профессиональных коммуникациях.
16. Проявление особенностей характера личности в профессиональных коммуникациях.
17. Учет возрастных и гендерных особенностей личности.
18. Учет национальных особенностей личности.
19. Психологические типы партнеров в профессиональной коммуникации
20. Этика профессионального общения: этические принципы делового общения.
21. Психологические приемы влияния на партнера.
22. Психологическое воздействие: механизмы, средства и методы. Защита от манипуляций в коммуникациях.
23. Этические особенности восприятия информации в деловых коммуникациях. Этикет профессиональной коммуникаций: основные понятия об этикете.
24. Принципы успешной организации рабочего времени
25. Понятие «конфликт», структура и типология конфликта.
26. Причины конфликтов в профессиональных коммуникациях.
27. Типы конфликтных личностей.
28. Модель конфликтного процесса и его последствия.
29. Методы и стратегии управления конфликтной ситуацией.
30. Особенности профессиональной переписки.
31. Документирование деятельности.
32. Характеристика и виды современного письма в профессиональных коммуникациях.
33. Общие правила оформления документов, в т.ч. публикаций.

Тест (типовые вопросы)

1. Какие виды коммуникации выделяют. Выберите один или несколько ответов.

1. межличностная коммуникация
2. массовая коммуникация
3. коммуникация в малых группах
4. индивидуальная коммуникация

Ответ: 1,2,3

2. Найдите НЕВЕРНОЕ суждение.

1. Коммуникация является социальным действием
2. Коммуникация подчиняется нормам, имеющим индивидуальную природу
3. Язык связан со стратификационной структурой общества.

Ответ: 2

3. Какой вид социальной коммуникации означает информационное взаимодействие между людьми на невербальном и вербальном уровне?

1. межличностная коммуникация
2. массовая коммуникация
3. коммуникация в малых группах

4. индивидуальная коммуникация

Ответ: 1

4. Какой стиль речи обслуживает сферу правовых, управленческих и социально-общественных отношений (делопроизводство, законодательные акты, отчеты, деловые совещания)?

Ответ: официально-деловой

5. Какой стиль речи используется лицами, которые занимаются научной деятельностью и требует предельной точности формулировок и соответствующей лексики?

Ответ: научный

6. О какой функции массовой коммуникации идет речь?

Благодаря деятельности институтов массовой коммуникации формируется единое информационное пространство, объединяющее индивидов и группы, между которыми в реальном физическом пространстве взаимодействие либо невозможно, либо затруднено.

Ответ: интегративная

7. Процесс освоения человеком присущего культуре миропонимания, как эмоциональное и поведенческое сходство с членами данной культуры и отличие от членов других, это – _____

Ответ: инкультурация

8. Соотнесите критерии социально-коммуникативных технологий и их определения.

1. Искусственность и сознательное управление коммуникационными ресурсами	А) сознательное управление коммуникационными ресурсами и трансформация естественного, то есть стихийно развивающегося коммуникативного процесса, в новую коммуникативную реальность, имеющую управляемый характер
2. Наличие социально значимой цели	Б) в качестве социально-коммуникативной технологии рассматривался такой управляемый процесс коммуникации
3. Социальный характер процесса	В) идеи, смысл процесса взаимодействия субъектов принадлежат не одному человеку, а некоторому сообществу
4. Системность	Г) упорядоченная совокупность процедур и операций, имеющих устойчивую структуру, направленную на реализацию определенной цели

Ответ: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г

9. Выберите правильное определение ТЕХНОЛОГИЧНОСТИ как одного из критериев социально-коммуникативных технологий.

1. деятельность, разворачивающаяся в соответствии со специально разработанным планом

2. структура, номенклатура и последовательность процедур и операций

3. упорядоченная последовательность действий многих людей, сложный многоэтапный процесс

Ответ: 2

10. Как называется категория, означающая исключение какого-либо видимого, воспринимаемого единства в многообразии культурных феноменов.

Ответ: детотализация

11. Как называется социально-обусловленный процесс передачи и восприятия информации в условиях межличностного и массового общения по разным каналам при помощи различных коммуникативных средств?

Ответ: коммуникация

2. Соотнесите название функций коммуникации и их существенные характеристики.

1. информационная	А) передача информации
-------------------	------------------------

2. экспрессивная	Б) способность выражать не только смысловую, но и оценочную информацию
3. прагматическая	В) способность побуждать к действию

Ответ: 1А, 2Б, 3В

13. Какой вид коммуникации по способу передачи информации предполагает передачу сообщения, обмен информацией в ситуации прямого взаимодействия?

Ответ: непосредственная

14. Какой вид коммуникации по способу передачи информации может происходить без личных контактов между отправителем сообщения и его реципиентом, для которого характерно изобретение дополнительных способов хранения и передачи информации помимо устной речи.

Ответ: опосредованная

15. Как называется новая форма коммуникации, ставшая достоянием человека в определенный момент эволюции, которая способствовала возникновению качеств, выделивших человека из животного мира?

Ответ: язык

16. Соотнесите названия информационных барьеров коммуникации и их определения.

1. Семиотический барьер	А) предписывает использование общеупотребительных слов без сложной терминологии или других языков
2. Контрсуггестивный барьер	Б) связан с недостаточным информационным потенциалом
3. Тезаурусный барьер	В) связан с изменением установки реципиента двумя методами: убеждения и внушения

Ответ: 1А, 2В, 3Б

17. Как называется метод интеллектуального воздействия, содержащий логическое обоснование аргументов, подтверждаемых фактами?

Ответ: убеждение

18. Как называется метод воздействия, рассчитанный на некритическое восприятие информации.

Ответ: внушение

19. Кто является создателем теории убедительного сообщения, основанной на трех компонентах: этосе, патосе, логосе?

Ответ: Аристотель

20. Кто из ученых акцентировал внимание на кодовых знаках языка, подчеркивая, что у коммуникатора и реципиента не может быть одинаковых кодов, так как язык включает в себя не только код, но и его историю?

Ответ: Ю.М. Лотман

21. Какие технологии взаимодействия субъектов общения представляют собой средство влияния, а цель их применения определяется мировоззрением, системой ценностей и когнитивной характеристикой субъекта влияния, то есть коммуникатора?

Ответ: коммуникативные

22. Доминирование каких типов ценностных установок формирует личность индивидуальной ориентации?

1. забота о собственном здоровье, личный покой, непрерывная погоня за житейским комфортом

2. любовь и дружба, щедрость и отзывчивость, искренность и милосердие.

3. совокупность ориентиров, которые создают возможности жизненного успеха: богатство, власть, престиж, слава, положение в обществе

4. универсально значимые ориентиры, имеющие родовый смысл: истина, добро, справедливость, вера и красота

Ответ: 1, 3

23. Доминирование каких типов ценностных установок формирует социально-ориентированную личность?

1. забота о собственном здоровье, личный покой, непрерывная погоня за житейским комфортом

2. любовь и дружба, щедрость и отзывчивость, искренность и милосердие.

3. совокупность ориентиров, которые создают возможности жизненного успеха: богатство, власть, престиж, слава, положение в обществе

4. универсально значимые ориентиры, имеющие родовый смысл: истина, добро, справедливость, вера и красота

Ответ: 2,4

24. Выполнение каких действий предполагает профессиональный подход к применению коммуникативных технологий?

1. определение мировоззренческой позиции, информационной политики и концепции взаимодействия;

2. анализ состояния общества, степени его устойчивости;

3. изучение способов и методов их применения на основе универсальных знаний

4. изучение способов и методов их применения на основе технико-операциональных знаний.

Ответ: 1,2,3

25. Из каких составляющих складывается обычная коммуникативная кампания?

1. планирование

2. проведение

3. внедрение

4. оценка

Ответ: 1,2,4

26. Что НЕ ЯВЛЯЕТСЯ объектами коммуникативных технологий?

1. целевые аудитории

2. целевые группы

3. СМИ

4. общественность и общественное мнение

5. социальные институты

Ответ: 5

27. Какой подход к коммуникации позволяет предсказывать результаты коммуникации, повышать результативность и контролировать ее?

Ответ: технологичный

28. Как называется система алгоритмов, процедур, способов и средств, комплексное применение которых ведет к заранее намеченным результатам деятельности, гарантирует получение продукта заданного количества и качества.

Ответ: коммуникативная технология

29. Как называется коммуникация, в которой источник обладает преимущественными возможностями влияния на сознание и поведение аудитории и использует эти возможности в ходе взаимодействия?

Ответ: ассиметричная

30. Как называется коммуникация с примерно равным влиянием источника и аудитории друг на друга, в которой источник и аудитория способны попеременно меняться коммуникативными ролями.

Ответ: симметричная

31. Установите соответствия понятий

1. Вербальное общение	1. важнейшая форма общения людей посредством языковых конструкций, создаваемых на основе определённых правил.
-----------------------	---

2. Речь	2. использование слов для передачи информации. Главным инструментом является речь
3. Язык	3. знаково-символическая система, соотносящая понятийное содержание и типовое звучание (написание).

Ответ: 1-3; 2-1; 3-2

32. Невербальное поведение – это:

1. Открытые социально-психологические и индивидуально психологические характеристики личности.
2. Скрытые для непосредственного наблюдателя социально- психологические и индивидуально психологические характеристики личности.

Ответ: 2

33. Невербальные средства общения:

1. Кинесика.
2. Дистанция.
3. Такесика.
4. Проксемика.
5. Рукопожатие.

Ответ: 1,3

34. Трактовка «взгляда в сторону означает:

1. Страх и желание уйти.
2. Не понял, повтори.
3. Пренебрежение.
4. Хочу подчинить себе

Ответ: 1,3

35. Спор на научные или какие-либо общественно важные темы – это _____ Этот вид также входит в понятие "вербальная коммуникация".

Ответ: Диспут

36. Вербальные средства общения являются:

1. Коммуникативной стороной общения.
2. Интерактивной стороной общения.
3. Персептивной стороной общения.

Ответ: 1

37. К вербальным средствам общения относят:

1. Мимика.
2. Слова.
3. Жесты.

Ответ: 2

38. Виды общения?

1. Вербальное
2. Рациональное.
3. Достоверное.
4. Невербальное
5. Косвенное.

Ответ: 1,2

39. К каким общения относится любая информация, которая транслируется с помощью речи и воспринимается через слух, подается в виде текстового сообщения и понимания его через чтение?

1. к видам вербальной коммуникации
2. к видам невербальной коммуникации

Ответ: 1

40. Как называется форма внешней речи, включающая различные виды выступлений перед публикой или аудиторией, когда один человек обращает свою речь

к большой группе слушателей.

Ответ: монолог

41. Структура делового общения состоит из:

1. Коммуникативной стороны.
2. Интерактивной стороны.
3. Перцептивной стороны.
4. Субъективной стороны.

Ответ: 4

42. Установите соответствие между понятиями

1. коммуникативная сторона общения	А) организация взаимодействия между индивидами
2. интерактивная сторона	Б) процесс восприятия друг друга партнерами по общению и установление взаимопонимания
3. перцептивная сторона	В) обмен информацией между людьми

Ответ: 1-В; 2-А; 3-Б.

43. Сколько реализуется коммуникативных форм взаимодействия людей в процессе общения?

Ответ: 3 / три

44. Как называется форма взаимодействия людей в процессе общения, где преобладают высказывания личности как субъекта — организатора процесса слушания у других субъектов, участников общения (например, публичная речь, лекция, доклад)?

Ответ: монологическая

45. Как называется форма взаимодействия людей в процессе общения, где субъекты взаимодействуют, поочередно обмениваясь информацией, и взаимно активны — по очереди говорят и слушают (беседа, консультация, переговоры)?

Ответ: диалогическая

46. Как называется форма взаимодействия людей в процессе общения, которая носит характер своеобразной борьбы за овладение коммуникативным пространством и инициативой и связано со стремлением максимально эффективной их реализации (дискуссия, полемика, спор, диспут).

Ответ: полилогическая

47. Как называется форма делового взаимодействия, представляющая собой своеобразную психологическую пьесу, включающую монологи и диалоги, определенный набор ролей, разыгрываемых в рамках конкретного времени и ситуации?

Ответ: деловая беседа

48. Как называется форма делового взаимодействия, которая, как правило, состоит из пяти фаз: начало; передача информации; аргументирование; опровержение доводов собеседника; принятие решений?

Ответ: деловая беседа

49. Для какой формы делового общения следует постоянно контролировать ситуацию и уметь вовремя, в зависимости от реакции аудитории, перестраиваться, менять стратегию и действовать с самыми лучшими намерениями?

Ответ: публичное выступление / публичная речь

50. Для какой формы делового общения характерно публичное говорение и слушание, использования всех сенсорных каналов, невербальных и аудиовизуальных средств влияния?

Ответ: презентация

51. Допишите недостающий фактор эффективности коммуникации: природа источника информации, особенности формы общения и содержания самих сообщений и их ситуативная уместность и _____.

Ответ: обстановка / информационная среда

52. Вставьте пропущенный термин: несоответствие кодирования и расшифровки является распространенным _____ эффективным общения.

Ответ: барьером

53. При этой форме избирательного восприятия человек имеет тенденцию к блокированию новой информации, особенно если она противоречит существующим суждениям.

Ответ: избирательное слушание

54. Трудовые, профессиональные социальные группы часто создают жаргон, который понятен только членам этих групп. Как называется такой барьер в общении?

Ответ: внутригрупповой язык

55. Вставьте пропущенный термин: в зависимости от того, какие виды и формы мышления преобладают в интеллекте каждого из собеседников, они общаются на уровне или понимания, или непонимания, т. е. возникает _____ барьер.

Ответ: логический

56. Как называется препятствие, создаваемое особенностями речи говорящего?

Ответ: фонетический барьер

57. Соблюдение каких качеств хорошей речи способствует эффективности коммуникации?

Ответ: коммуникативных

58. Какой принцип эффективной коммуникации определяет готовность партнеров к сотрудничеству и требует, чтобы участник коммуникации стремился к успешному завершению переговоров?

1. Принцип кооперации
2. Принцип вежливости
3. Принцип терпимости к собеседнику
4. Принцип минимизации негативной информации

Ответ: 1

59. Какой принцип эффективной коммуникации включает следующие максимы: такта, великодушия, одобрения, скромности, согласия, симпатии?

1. Принцип кооперации
2. Принцип вежливости
3. Принцип терпимости к собеседнику
4. Принцип минимизации негативной информации

Ответ: 2

60. Какой принцип бесконфликтной коммуникации заключается в произведении максимально приятного внешнего впечатления?

1. Принцип терпимости к собеседнику
2. Принцип благоприятной самоподачи.
3. Принцип позитива (минимизации негативной информации).

Ответ: 2

61. О каких нормах идет речь в высказывании: культуру любой организации, в том числе и образовательного учреждения, обычно описывают на языке ценностей и _____ норм, разделяемых большинством членов трудового коллектива.

Ответ: этических

62. Какие ценности ориентируют работников на такие образцы поведения, которые поддерживают достижение организационных целей?

Ответ: позитивные

63. Как называются ценности, отрицательно влияющие на климат в коллективе, производительность труда, взаимодействие с родителями, деловыми партнерами?

Ответ: негативные

64. Какие ключевые ценности должны прежде всего отражаться в корпоративной культуре?

1. восприимчивость к нуждам деловых партнеров и самих сотрудников организации
2. заинтересованность в том, чтобы работники внедряли новые идеи, методы и образовательные технологии
3. готовность идти на эксперимент, апробацию инноваций
4. дистанцирование руководителей от персонала
5. дружелюбие и духовное родство членов коллектива по отношению друг к другу, приверженность организации

Ответ: 1, 2, 3, 5

65. Соотнесите понятия и их определения:

1. Этика	А) система норм нравственного поведения человека или группы
2. Этикет	Б) система нравственных норм, ценностей, которые признаны и приняты людьми
3. Мораль	В) нормы поведения на улице, в общественном транспорте, в гостях, в театре, на деловых и дипломатических приемах, на работе

Ответ: 1-А, 2-В, 3-Б

66. Как называется создавшееся общее мнение о достоинствах или недостатках кого-либо, чего-либо, общественная оценка?

Ответ: репутация

67. Вставьте пропущенный термин в контексте соблюдения этических правил общения: когда поступки человека в любых ситуациях, в отношениях с разными людьми по возрасту и по статусу, в формальной или неформальной обстановке опираются на нравственные ценности и принципы, тогда можно говорить о _____.

1. культуре поведения личности
2. нравственности личности
3. способе самовыражения личности

Ответ: 1

68. Соотнесите пути формирования репутации и их суть.

1. Негативный путь	А) предполагает высокую личностную конкурентоспособность, харизматический потенциал, целенаправленное совершенствование своего достоинства, нравственное практическое поведение и образ жизни, в основе которого лежат моральные ценности, что, как правило, порождает общественное признание
2. Позитивный путь	Б) Ориентация на получение поддержки людей, приближенных к власти или искусство владения манипулированием, позволяющее создать в глазах общественности необходимые иллюзии и эксплуатировать человеческие психологические особенности и слабости (такие, как алчность, сладострастие, зависть, слабая воля и др.)

Ответ: 1Б, 2А

69. Определите перечень основных элементов коммуникативной компетентности, базирующейся на высоких нравственных принципах и нормах.

1. освоение специальных правил и коммуникативных норм, техник и технологий эффективного взаимодействия,
2. конструктивный стиль партнерских отношений,
3. разумное принятие нравственных решений,
4. взаимопонимание
5. достижение цели переговоров с помощью манипулятивных приемов

Ответ: 1, 2, 3, 4

70. Какие правила общения необходимо соблюдать каждому, потому что они относятся к формальному (т.е. обязательному) этикету?

1. Орфографические правила
2. Правила постановки ударения
3. Правила хорошего тона
4. Грамматические нормы

Ответ: 3

71. Как называется главное качество делового общения, заключающееся в подчиненности установленным правилам и ограничениям, определяющееся конкретным типом деловой коммуникации, ее формой, степенью официальности, целями и задачами коммуникантов, а также национально-культурными традициями и общественными нормами поведения?

1. Информативность
2. Стереотипность
3. Регламентированность
4. Эмоциональность

Ответ: 3

72. Какое понятие общения используется И.А. Стерниним, считающим, что это такая коммуникация, которая «позволяет говорящему достичь поставленной цели и сохранить баланс отношений с собеседником»?

Ответ: эффективная коммуникация

73. Соотнесите цели эффективного общения и их определения

1. информационная цель	А) донести свою информацию до собеседника, получив подтверждение, что она достигла адресата
2. предметная цель	Б) сформировать определенные отношения с собеседником (установить контакт, развить контакт, поддержать контакт, возобновить контакт, завершить контакт; выполнить коммуникативный ритуал, развлечь собеседника)
3. коммуникативная цель	В) что-либо получить, узнать, изменить в поведении собеседника

Ответ: 1-А, 2-В, 3-Б

74. Какое общение предполагает достижение прежде всего предметной цели (например, один из собеседников добивается заключения договора, не заботясь о коммуникативном равновесии в диалоге, о необходимости поддержания гармоничных деловых отношений в будущем)

Ответ: результативное

75. Какой жанр устной деловой коммуникации представляет собой непосредственное общение, в котором партнер оказывается в коммуникативном пространстве говорящего и визуально наблюдаем?

Ответ: личная деловая беседа

76. Как называется развернутый устный разговор двух или нескольких лиц, как минимум одно из которых наделено полномочиями своей организации?

Ответ: деловая беседа

77. Как называется одна из разновидностей деловой беседы, которая осуществляется дистанционно, поэтому важно научиться правильно выстраивать такой диалог, который позволяет оперативно снять возникающие вопросы?

Ответ: деловой телефонный разговор

78. Как называется краткое по времени (ориентировочно 3–5 минут) коммуникативное взаимодействие, темой которого является что-то, не связанное с профессиональной сферой?

1. small talk

2. soft skills
3. conference

Ответ: 1

79. Как называется миниразговор строится на трех составляющих: «якорь», «раскрытие темы», «поощрение»?

1. soft skills
2. small talk
3. conference

Ответ: 2

80. Как называется специальный бланк, «заранее заготовленный сценарий, позволяющий как можно эффективнее предлагать клиентам товары и услуги и формировать потребительское мнение, ведущее к заключению сделки»?

Ответ: скрипт

81. Какие можно выделить лексические средства, типичные для деловой коммуникации, кроме общеупотребительной и нейтральной лексики?

1. термины и словосочетания терминологического характера
2. лексемы-канцеляризмы
3. словесные клише, закреплённые за деловой коммуникацией
4. диалектизмы, жаргонизмы, просторечные слова
5. широкое использование аббревиатур

Ответ: 1, 2, 3, 5

82. Как называются слова и словосочетания, которые употребляются преимущественно в деловой коммуникации и закреплённые за административно-канцелярской речью (*вышеуказанный, неисполнение, препроводить, предварительное рассмотрение*)?

1. лексемы-канцеляризмы
2. словесные клише, закреплённые за деловой коммуникацией
3. диалектизмы, жаргонизмы, просторечные слова

Ответ: 1

83. Как называются стандартные образцы словоупотребления, типовые схемы словосочетаний и синтаксических конструкций, используемые в определенной ситуации общения и в определенном функциональном стиле (*вступить в законную силу, в случае неявки, принять к исполнению, по истечении срока, на основании заявления*)?

Ответ: клише

84. Как называется документ, содержащий сведения об образовании, опыте работы и другую информацию, требуемую при рассмотрении работодателем кандидатуры человека для найма на работу?

Ответ: резюме

85. В каком порядке указываются в резюме сведения об образовании, если соискатель имеет несколько специальностей?

Ответ: в обратном

86. В каком порядке идет перечисление мест, где и кем работал соискатель?

Ответ: в обратном

87. Как называется документ, содержащий последовательное изложение этапов личной, трудовой и общественной жизни какого-либо лица, составленный им самим, при поступлении на работу, в учебное заведение или при въезде в страну?

Ответ: автобиография

88. Как называется документ, содержащий отзыв, заключение о чьих-либо деловых и моральных качествах, проявляющихся в учебной, трудовой и общественной деятельности, который составляется, например, при продвижении на выборные должности, при избрании по конкурсу на работу и т.д.?

Ответ: характеристика

89. Как называется документ, «основным содержанием которого является просьба, обращенная к официальному лицу и требующая его решения»?

Ответ: заявление

90. Как называется документ, сообщающий вышестоящему должностному лицу информацию о сложившейся ситуации, о причинах нарушения в производственном / учебном процессе?

Ответ: объяснительная записка

Критерии оценки тестовых заданий:

86-100% правильных ответов – отлично;

71- 85% правильных ответов – хорошо;

51-70% правильных ответов – удовлетворительно;

ниже 51% – неудовлетворительно.

Вопросы к зачету

1. Понятие и сущность социальных коммуникаций.
2. Социальная природа коммуникации.
3. Коммуникация в разных сферах общества.
4. Функции массовой коммуникации
5. Понятие, функции и виды коммуникации.
6. Коммуникационная модель.
7. Теории эффективной коммуникации.
8. Речевой образ коммуникатора.
9. Информационные барьеры
10. Коммуникации в обществах с различными типами ценностей.
11. Соотнесение коммуникативных технологий и типологии личности
12. Вербальные и невербальные коммуникации.
13. Формы вербальной и речевой коммуникации.
14. Деловые беседы.
15. Публичные речи.
16. Публичные презентации, аргументации и возражения.
17. Письменная коммуникация: свойства и функции
18. Коммуникативные барьеры.
19. Эффективность коммуникации.
20. Общие принципы коммуникации.
21. Максимумы Грайса.
22. Принципы бесконфликтной коммуникации и законы коммуникации (по И.А. Стернину)
23. Этика, репутация и ценности в организации.
24. Этика, репутация и ценности в организации.
25. Ценностно-ориентированное единство.
26. Культура поведения личности.
27. Этические нормы и корпоративная этика
28. Устная коммуникативная компетенция.
29. Цели эффективного делового общения.
30. Понятие и композиционная структура деловой беседы.
31. Понятие и композиционная структура деловой беседы.
32. Лексико-грамматические особенности деловой речи.
33. Орфографические особенности деловой речи.
34. Жанры деловой коммуникации.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ОП.02 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.02 Процессы и аппараты.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачёта / экзамена (вопросы к зачету / экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02	<u>Уметь:</u> проводить расчеты процессов и аппаратов, выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования.	<u>Знать:</u> основные законы процессов пищевой технологии; физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств; механические и гидравлические процессы, тепловые и массообменные процессы,

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Гидромеханические процессы	ОК 01 ОК 02	Устный опрос Практические задания Практические задачи Реферат
2	Раздел 2. Механические процессы	ОК 01 ОК 02	Устный опрос Практические задания Практические задачи Реферат
3	Раздел 3. Массообменные процессы	ОК 01 ОК 02	Устный опрос Практические задания Практические задачи Реферат
4	Раздел 4. Тепловые	ОК 01	Устный опрос

	процессы	ОК 02	Практические задания Практические задачи Реферат
Промежуточная аттестация – зачёт / экзамен		ОК 01, ОК 02	Вопросы к зачету / экзамену

Устный опрос

1. Что называют измельчением?
2. К какой группе процессов относится измельчение? Почему?
3. Какими величинами характеризуется процесс измельчения?
4. Что такое линейная степень измельчения? объёмная степень измельчения?
5. Какое измельчение называют грубым? тонким? коллоидным?
6. Какие виды измельчения бывают?
7. Где находится точка приложения силы при раскалывании?
8. Как происходит воздействие при разламывании?
9. Чем отличается удар от соударения?
10. Объясните разницу между разрезанием и распиливанием.
11. Какие виды режущих плоскостей встречаются в пищевой промышленности? Приведите примеры.
12. Какие виды измельчения чаще всего встречаются в переработке овощей? Приведите примеры.
13. От чего зависит выбор способа измельчения?
14. Как можно комбинировать разные способы измельчения? Приведите примеры.
15. От чего зависит работа, совершаемая при измельчении?
16. Какие используются виды машин для измельчения?
17. Какие рабочие органы используются в машинах для измельчения?
18. Каковы отличительные особенности дробилок?
19. Каковы отличительные особенности мельниц?
20. Почему в некоторых машинах для измельчения устанавливают сита?
21. По какому принципу работает соковыжималка?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и

выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практические задания

Определение и расчет свойств веществ по заданным параметрам процесса

Задание 1

Ознакомиться с конфигурацией и содержанием справочных таблиц, номограмм по свойствам веществ.

Задание 2

Определить свойства вещества при заданных параметрах (температуре, давлении, концентрации) по справочным таблицам, номограммам.

Задание 3

Определить свойства вещества при заданных параметрах (температуре, давлении, концентрации) по справочным таблицам, используя формулу линейной интерполяции.

Задание 4

Решить задачу на сравнительное определение свойств вещества при заданных параметрах (температуре, давлении, концентрации) графическим способом и с помощью линейной интерполяции. Сделать вывод о точности полученных результатов.

Задание 5

Решить задачу на расчет свойств вещества при заданных параметрах (температуре, давлении).

Задание 6

Построить зависимость рассчитанного свойства от температуры. Сделать вывод об изменении свойств в зависимости от температуры.

Критерии оценки решения практических заданий

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- допустил число ошибок и недочетов, превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно»;
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Практические задачи

1. Определить абсолютное и избыточное давление на дно закрытого резервуара, заполненного водой. Высота жидкости в резервуаре $h = 3$ м.
2. На выпаривание поступает $G_1 = 25000$ кг/ч раствора концентрацией твердого вещества в нем $x_1 = 28\%$ (масс.). Конечная концентрация раствора $x_2 = 40\%$ (масс.). Определить количество выпаренной воды и упаренного раствора.

3. По таблице «Свойства насыщенного водяного пара в зависимости от температуры» постройте график зависимости давления (в Па) от температуры в диапазоне от 25 до 65°C.
4. Определить режим течения воды в межтрубном пространстве теплообменника типа «труба в трубе» при следующих условиях: наружный диаметр внутренней трубы $d_H = 25 \times 2$ мм, наружный диаметр наружной трубы $D_H = 51 \times 2,5$ мм, массовый расход воды $G = 4000$ кг/ч, плотность $\rho = 1000$ кг/м³, динамический коэффициент вязкости $\mu = 1 \cdot 10^{-3}$ Па·с.
5. Определить необходимую поверхность теплопередачи одноходового кожухотрубного теплообменника для нагревания томатной массы в количестве $G = 4000$ кг/ч от $t_1 = 20^\circ\text{C}$ до $t_2 = 90^\circ\text{C}$ водяным паром температурой $t_P = 106^\circ\text{C}$. Средняя теплоемкость массы $C = 4000$ Дж/(кг·К), коэффициент теплопередачи $K = 800$ Вт/(м²·К), потери тепла в окружающую среду не учитывать.
6. Определите, как изменится масса 1230 л воды при нагревании её от температуры 40°C до температуры 90°C.
7. Определить коэффициент теплопередачи в процессе нагревания водяным паром температурой $t_P = 101,8^\circ\text{C}$ воды через вертикальную медную стенку толщиной $\delta = 2$ мм и высотой 3 м, если $t_{CT} = 58,2^\circ\text{C}$, теплопроводность меди $\lambda_{CT} = 380$ Вт/(м·К) и коэффициент теплоотдачи от стенки к воде $\alpha_2 = 800$ Вт/(м²·К).
8. По водопроводной трубе проходит 10 м³/ч воды. Сколько воды в 1 час пропустит труба удвоенного диаметра при той же потере напора на трение и постоянном коэффициенте трения? Течение турбулентное.
9. Вакуумметр показывает вакуум в аппарате, равный РВАК = 500 мм. рт. ст., РАТМ = 750 мм. рт. ст. (98100 Па). Определить абсолютное давление в аппарате (в Па). На какую высоту (h) поднимется вода в барометрической трубе?
10. С помощью формулы линейной интерполяции определите динамическую вязкость жидкости при температуре 18°C. Известно, что при температуре 10°C эта жидкость имеет плотность 992 кг/м³ и кинематическую вязкость $1,7 \cdot 10^{-5}$ м²/с, а при температуре 25°C - плотность 983 кг/м³ и кинематическую вязкость $1,42 \cdot 10^{-5}$ м²/с.
11. По прямой трубе диаметром $d = 0,05$ м движется жидкость в количестве $V_c = 7$ м³/ч, потеря давления составляет 19600 Па. Как изменится потеря давления в трубе, если расход жидкости V_c станет равным 14 м³/ч или диаметр трубы d будет увеличен также вдвое?
12. Манометр на нагнетательном трубопроводе насоса, перекачивающего 8 м³ воды в 1 минуту, показывает давление РИЗБ = 3,8 кгс/см² (37,24 · 10⁴ Па). Вакуумметр на всасывающем трубопроводе показывает вакуум РВАК = 210 мм. рт. ст. Расстояние по вертикали между местом присоединения манометра и местом присоединения вакуумметра $H_0 = 0,41$ м. Диаметр всасывающего трубопровода 0,35 м, нагнетающего – 0,3 м. Определить напор, развиваемый насосом.
13. Определите графическим способом динамическую вязкость жидкости при температуре 56°C. Известно, что при температуре 40°C эта жидкость имеет плотность 876 кг/м³ и кинематическую вязкость $1,1 \cdot 10^{-5}$ м²/с, а при температуре 70°C - плотность 834 кг/м³ и кинематическую вязкость $0,92 \cdot 10^{-5}$ м²/с.
14. Определить необходимую поверхность теплопередачи одноходового кожухотрубного теплообменника для нагревания солевого раствора 20%-ного в количестве $G = 2000$ кг/ч от $t_1 = 20^\circ\text{C}$ до $t_2 = 60^\circ\text{C}$ водяным паром температурой $t_P = 102^\circ\text{C}$. Коэффициент теплопередачи принять равным $K = 860$ Вт/(м²·К).
15. Определите плотность вещества, если его вязкости составляют 0,12 мПа·с и $4,6 \cdot 10^{-6}$ м²/с.
16. Горячий концентрированный раствор, выходящий из выпарного аппарата с температурой 106°C, используется для подогрева до 50°C холодного раствора с температурой 15°C, охлаждаясь при этом до 60°C. Определите среднюю движущую

- силу процесса для прямоточной и противоточной схемы.
17. Определить диаметр трубопровода, по которому за 1 минуту проходит 12 кг воды при температуре 15°C со скоростью 1.3 м/с. В каком режиме движется вода?
 18. Определить поверхность противоточного теплообменника, в котором горячая жидкость в количестве 2,5 т/ч охлаждается от 120 до 30°C холодной жидкостью, нагревающейся от 15 до 55°C. Известно, что коэффициент теплопередачи равен 350 Вт/(м²·К). Удельная теплоемкость горячей жидкости 1,5 кДж/(кг·К).
 19. По таблице «Свойства насыщенного водяного пара в зависимости от температуры» постройте график зависимости давления (в Па) от температуры в диапазоне от 135 до 200°C.
 20. До какой температуры будут нагреты глхим паром 2 т солевого раствора, если расход греющего пара с абсолютным давлением 2 кгс/см² за 2 часа составил 200 кг, а расход теплоты на нагрев аппарата и потери в окружающую среду составили 2000 Вт? Начальная температура раствора 10°C, его удельная теплоемкость 2500 Дж/(кг·К).
 21. Вакуумметр установки показывает вакуум 35 мм рт. ст. Барометрическое давление 720 мм рт.ст. Определите абсолютное давление в аппарате (в Па, мм рт. ст. и мм в. ст.). На какую высоту поднимется жидкость?
 22. Определить режим движения жидкости с плотностью 820 кг/м³ и вязкостью 1,2 мПа·с при движении ее по трубопроводу с внутренним диаметром 420 мм. За одну минуту через трубопровод проходит 0,63 кг жидкости.
 23. Необходимо охладить 1600 кг/ч жидкости, поступающей в теплообменник при температуре 97°C, снизив ее температуру вдвое. Температура охлаждающей воды на входе 15°C, на выходе 40°C. Определите движущую силу процесса, если теплоносители движутся прямотоком.
 24. Найти значение критерия Рейнольдса для случая, когда масло с плотностью 880 кг/м³ и вязкостью 1,7 мПа·с движется по трубопроводу диаметром 15 см и толщиной стенки 1,5 мм. Скорость движения масла 0,5 м/с. Какой режим течения реализуется?
 25. Определите, как изменится масса 110 л сахарного раствора концентрацией 10% при нагревании его от температуры 20°C до температуры 60°C.
 26. Воспользовавшись уравнением неразрывности потока, определите, с какой скоростью будет протекать жидкость с плотностью 860 кг/м³ по трубопроводу диаметром 15 мм, если по участку того же трубопровода диаметром 56 мм она протекает со скоростью 0,3 м/с. Определите массовый расход жидкости.
 27. Аппарат высотой 4 м и диаметром 600 мм покрыт слоем изоляции из винипласта толщиной 3 см и покрашен сверху масляной краской слоем 2 мм. Температура стенки аппарата 152°C, температура наружной его поверхности 13°C. Определите потери тепла в окружающую среду.
 28. Рассчитать сумму местных сопротивлений в трубопроводе диаметром 180× 2 мм, который включает в себя: отвод круглого сечения под углом 35°C, (Ro/d) = 9; четыре нормальных вентиля; два прямоточных вентиля; семь задвижек с условным проходом 180 мм; внезапное сужение до 100× 2 мм.
 29. С какой скоростью будет протекать по трубопроводу переменного сечения жидкость плотностью 1120 кг/м³ и вязкостью 0,94 мПа·с, если расход её составляет 10,74 м³/ч? На участке диаметром 840×2 мм скорость потока составляет 0,31 м/с. Определите скорость на участках диаметром 560×2,5 мм и 300×2,5 мм.
 30. Определить необходимую поверхность противоточного теплообменника при охлаждении 0,85 м³/ч сахарного раствора 40%-ного от температуры кипения при атмосферном давлении до 22°C. Охлаждающая вода нагревается от 14 до 25°C. Коэффициент теплопередачи принять равным 720 Вт/(м²·К).

Критерии оценки решения задач:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если:

- выполнил работу без ошибок и недочетов в использовании формул, вычислениях, размерностях;
 - допустил не более одного недочета;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:
- не более одной негрубой ошибки и одного недочета в использовании формул, вычислениях, размерностях;
 - или не более двух недочетов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:
- не более двух грубых ошибок;
 - или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета в использовании формул, вычислениях, размерностях;
 - или не более двух-трех негрубых ошибок;
 - или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
 - или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:
- допустил число ошибок и недочетов в использовании формул, вычислениях, размерностях, превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
 - или если правильно выполнил менее половины работы.

Темы рефератов

1. Применение абсорбционных аппаратов в производстве пищевой продукции
2. Применение адсорбционных аппаратов в производстве пищевой продукции
3. Применение сушильных аппаратов в производстве пищевой продукции
4. Применение аппаратов для перегонки в производстве пищевой продукции
5. Применение ректификационных аппаратов в производстве пищевой продукции
6. Применение кристаллизационных аппаратов в производстве пищевой продукции
7. Применение экстракционных аппаратов в производстве пищевой продукции
8. Применение массообменных аппаратов для мембранного разделения в производстве пищевой продукции
9. Применение массообменных аппаратов в производстве соковой продукции
10. Применение массообменных аппаратов в производстве сушеной продукции
11. Применение массообменных аппаратов в производстве пищевых концентратов
12. Применение массообменных аппаратов в производстве вспомогательного сырья (соли)
13. Применение массообменных аппаратов в производстве вспомогательного сырья (сахара)
14. Применение массообменных аппаратов в производстве картофелепродуктов
15. Применение массообменных аппаратов в производстве консервной продукции.

Критерии оценки рефератов / докладов:

Соответствие теме, глубина проработки материала, правильность и полнота использования источников, владение терминологией и культурой речи, оформление реферата

Оценка «отлично» выставляется студенту если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты, например, имеются неточности в изложении материала, не выдержан объём реферата.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию, например, допущены фактические ошибки в содержании реферата, отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен.

Вопросы к зачету

1. Понятие процесса, параметры процесса. Классификация процессов. Движущая сила процесса. Машины и аппараты. Законы сохранения энергии, массы и теплоты.
2. Механические процессы. Измельчение. Способы измельчения. Степень измельчения. Машины для измельчения.
3. Механические процессы. Сортирование и его виды. Сортировочные машины. Сита, их характеристики. Ситовый анализ.
4. Механические процессы. Виды обработки материалов давлением. Характеристики процесса прессования. Машины для прессования.
5. Гидромеханические процессы, их виды. Понятие жидкости в процессах и аппаратах. Основные свойства жидкостей. Идеальная и реальная жидкости.
6. Гидростатика. Гидростатическое давление. Давление жидкости на дно и стенки сосуда. Закон Паскаля. Измерение гидростатического давления в потоке.
7. Гидродинамика. Скорость и расход жидкости. Эквивалентный диаметр трубопровода. Уравнение неразрывности потока.
8. Гидродинамика. Режимы движения жидкости. Гидродинамический критерий Рейнольдса и его физический смысл.
9. Гидродинамика. Уравнение Бернулли. Измерение динамического напора в трубопроводе.
10. Гидродинамика. Потери жидкости при движении по трубопроводу. Коэффициент трения. Местные сопротивления.
11. Перемещение жидкостей. Насосы. Характеристики насосов. Классификация насосов, принцип работы насосов каждой группы.
12. Истечение жидкостей через отверстия и насадки. Скорость истечения. Характеристики процесса истечения.
13. Перемешивание. Виды перемешивания. Перемешивающие устройства, их характеристики. Псевдооживление потоков.
14. Тепловые процессы, их виды. Движущая сила тепловых процессов. Тепловые свойства веществ. Теплоносители и их виды. Прямоточный и противоточный теплообмен. Движущая сила теплообмена.
15. Теплообменные аппараты: виды, классификации, область применения, особенности конструкции, общий принцип расчёта и подбора.
16. Тепловой баланс. Теплоотдача и теплопередача. Основное уравнение теплопередачи. Коэффициент теплопередачи. Уравнение аддитивности термических сопротивлений.
17. Процесс нагревания. Пастеризация и стерилизация. Аппараты для нагревания.
18. Охлаждение и конденсация. Холодильники. Конденсаторы.
19. Однокорпусное выпаривание. Материальный баланс. Движущая сила выпаривания.
20. Виды выпарных аппаратов. Принцип работы выпарного аппарата. Многокорпусное выпаривание.
21. Массообменные процессы, их виды. Движущая сила массообмена. Основное уравнение массопередачи. Коэффициент массопередачи и его физический смысл. Массоотдача.
22. Абсорбция. Движущая сила и равновесие при абсорбции. Материальный баланс

- абсорбции. Абсорберы.
23. Адсорбция. Адсорбенты. Регенерация адсорбентов. Адсорберы. Десорбция.
 24. Перегонка. Материальный баланс перегонки. Виды перегонки. Аппараты для перегонки.
 25. Ректификация. Принцип ректификации (на Т - Х, Y диаграмме). Принцип работы ректификационной колонны. Флегмовое число. Виды ректификационных колонн.
 26. Сушка. Формы связи влаги с материалом. Виды сушки. Изменение свойств воздуха и материала в процессе сушки.
 27. Сушилки, их классификация и особенности конструкций. Теоретическая и реальная сушилка.
 28. Конвективная сушка. Кривые сушки. Равновесие при сушке. Материальный и тепловой баланс конвективной сушки.
 29. Экстракция. Кинетика экстракции. Экстрагенты и требования к ним. Принципиальные схемы экстракции.
 30. Кристаллизация. Стадии кристаллизации. Материальный и тепловой баланс кристаллизации. Виды кристаллизаторов.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Вопросы к экзамену

1. Шаровая мельница: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
2. Щековая дробилка: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
3. Валковая мельница: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
4. Протирачная машина: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
5. Куттер: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
6. Шнековый пресс: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
7. Двухшнековый пресс: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
8. Молотковая дробилка: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
9. Устройства для определения давления в трубопроводе: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
10. Центробежный насос: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
11. Поршневой насос: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.

12. Шестеренный насос: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
13. Осевой насос: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
14. Насос двойного действия: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
15. Кожухотрубчатый теплообменник: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
16. Теплообменник «труба в трубе»: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
17. Теплообменник с U-образными трубами: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
18. Пластинчатый теплообменник: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
19. Спиральный теплообменник: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
20. Барометрический конденсатор: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
21. Аппарат с рубашкой: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
22. Аппарат выпарной с естественной циркуляцией: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
23. Пленочный выпарной аппарат: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
24. Абсорбер насадочный: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
25. Тарельчатая ректификационная колонна: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
26. Кристаллизатор: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
27. Распылительная сушилка: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
28. Вальцовая сушилка: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
29. Экстрактор: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.
30. Установка для простой перегонки: устройство, принцип действия, область применения, достоинства и недостатки конструкции, режимы работы.

Критерии оценки экзамена:

Оценка «отлично» - если обучающийся правильно, полно и аргументировано ответил на теоретический вопрос; правильно и обоснованно решил задачу; правильно, полно и аргументировано изложил устройство, принцип действия, область применения, режимы работы, достоинства и недостатки машины/аппарата.

Оценка «хорошо» - если обучающийся правильно и аргументировано ответил на теоретический вопрос; правильно и обоснованно решил задачу, допустив не более двух несущественных ошибок; достаточно полно и аргументировано изложил устройство, принцип действия, область применения, режимы работы, достоинства и недостатки машины/аппарата, допустив не более двух неточностей.

Оценка «удовлетворительно» - если обучающийся правильно и достаточно полно ответил на теоретический вопрос; решил задачу, допустив не более двух ошибок; изложил устройство, принцип действия, область применения, режимы работы, достоинства и

недостатки машины/аппарата, не допустив грубых ошибок.

Оценка «неудовлетворительно» - если обучающийся не ответил или ответил частично (менее 50%) на теоретический вопрос; не решил задачу или решил ее полностью неверно; не смог изложить устройство, принцип действия, область применения, режимы работы, достоинства и недостатки машины/аппарата, или изложил эту информацию с грубыми ошибками.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ОП.03 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ
ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.03 Метрология и стандартизация.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	<u>Уметь:</u> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	<u>Знать:</u> - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно - методических стандартов; - терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Метрология и стандартизация	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Устный опрос Практические задания Контрольная работа Тестирование
	Промежуточная аттестация – экзамен	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Понятие технического регулирования.
2. Какие области охватывает техническое регулирование?
3. Принципы технического регулирования.
4. Объекты технического регулирования.
5. Технический регламент: понятие, формы принятия, условия применения.
6. Какие цели достигаются при принятии технических регламентов?
7. Требования технических регламентов.
8. На каких стадиях жизненного цикла продукции осуществляется государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов?
9. Ветеринарно-санитарные и фитосанитарные требования и меры: понятие, особенности применения, объекты.
10. Что называется физической величиной (ФВ) привести примеры физических величин.
11. Что является важным отличительным признаком измеряемых ФВ?
12. Какие характеристики имеют ФВ?
13. Как можно качественно различить измеряемую ФВ?
14. Что является количественной характеристикой измеряемой ФВ?
15. Что значит найти значение ФВ?
16. История развития стандартизации.
17. Определение стандартизации и ее значение
18. Характеристика международной организации ИСО
19. Порядок разработки международных стандартов.
20. Основные методы стандартизации и их характеристика.
21. Что такое стандарт, техническое условие?
22. Виды стандартов и их характеристика.
23. Категории стандартов и их характеристика.
24. Дайте характеристику межгосударственной системы стандартизации.
25. Дайте характеристику ТУ.
26. Значение и содержание реформы технического регулирования в РФ.
27. Что такое общероссийский классификатор?
28. Как развивалась сертификация?
29. Что такое оценка соответствия?
30. Какова роль сертификации в повышении качества?
31. В каких случаях проводится обязательная сертификация?
32. Правила заполнения сертификата соответствия.
33. Сколько существует схем сертификации
34. Какие виды продукции должны иметь гигиенический сертификат?
35. В чем заключается государственный контроль за соблюдением правил сертификации?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только

основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практические задания

Задание 1.

Рассмотрим понятия: вкус, масса, запах, эстетичность, скорость, давление. Какие из этих понятий должны быть отнесены к свойствам, а какие к физическим величинам, характеризующим свойства?

Задание 2.

Сформулируйте различие между рядами величин.

№ варианта					кг	мин	л	см
0	1	3	0,5	10	1	3	0,5	10
1	0,3	2	4	9	0,3	2	4	9
2	1	5	0,7	8	1	5	0,7	8
3	3	5	0,3	7	3	5	0,3	7
4	2	3	0,1	5	2	3	0,1	5
5	0,4	3	5	10	0,4	3	5	10
6	2	6	0,8	9	2	6	0,8	9
7	4	6	0,4	8	4	6	0,4	8
8	2	4	0,6	11	2	4	0,6	11
9	3	4	0,2	6	3	4	0,2	6

Задание 3. С какими единицами физических величин осуществлялось сравнение объектов, если в результате измерений были получены следующие значения.

№ варианта	г	Н	Тл	кг	А	В
0	1	10	3	20	5	0,1
1	2	20	4	30	6	0,2
2	3	30	5	40	7	0,3
3	4	40	6	50	8	0,4
4	5	50	7	60	9	0,5
5	6	60	8	70	10	0,6
6	7	70	9	80	11	0,7
7	8	80	10	90	12	0,8

Задание 4. Примените другие единицы для выражения результатов измерений, приведенных в предыдущей задаче (каждый свой вариант). Как при этом изменится физический размер величины и ее числовое значение?

Задание 5. На примере существующих единиц времени, кратных основной единице – секунде, покажите стабильность размерности – качественной характеристики и изменимость размера – количественной характеристики.

Критерии оценки решения практических заданий

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- допустил число ошибок и недочетов, превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно»;
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Контрольная работа

Контрольная работа 1.

Вариант 1

1. Что такое метрология.
2. Основные понятия метрологии.
3. Нормативно-правовые основы метрологии.
4. Понятие метрологического обеспечения.
5. Классификация измерений.
6. Основные характеристики измерений.
7. Основные положения закона РФ об обеспечении единства измерений.
8. Средства измерений, разновидности.
9. Поверочные схемы для средств измерения электрических величин.
10. Классификация точности средств измерений.

Вариант 2

11. Метрологические службы.
12. Дайте пояснение понятия «метод измерений».
13. Что означает контактный и бесконтактный методы измерения?
14. Дайте определение метода непосредственной оценки.
15. В чем особенность метода сравнения?
16. Какие нормативные документы разрабатываются на методы измерений?
17. В чем заключаются особенности прямого метода измерений?
18. В чем сущность косвенного метода измерений?
19. В чем заключается особенность, достоинства и недостатки физико-химических методов измерений?
20. Какие шкалы применяются для измерения?

Контрольная работа 2.

Вариант 1

1. Поясните понятие «система управления качеством».

2. Дайте определение термина «процесс».
3. Что такое цели в области качества?
4. Дайте определение термина «организация».
5. Что означает планирование качества?
6. Какие факторы влияют на качество продукции?
7. Назовите объекты и субъекты системы менеджмента качества.
8. Особенность задач и функций, выполняемых службами стандартизации предприятий. Кем осуществляется инспекционный контроль за сертифицированной системой менеджмента качества?

Вариант 2

1. Цели и принципы стандартизации.
2. Сущность методов стандартизации - упорядочение объектов стандартизации (систематизация, селекция, симплификация, типизация, оптимизация)?
3. Сущность методов стандартизации - унификация продукции, агрегатирование, взаимозаменяемость и совместимость.
4. Поясните сущность и значение методов - опережающая стандартизации и комплексная стандартизация.
5. Сущность понятия "параметр" продукции, параметрический ряд и параметрическая стандартизация.
6. Национальная система стандартизации. Основы формирования национальной системы стандартизации России.
7. Отличие определений терминов «орган стандартизации» и «служба стандартизации». Порядок создания технических комитетов и их основное назначение.
8. Основные направления деятельности Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в области стандартизации.

Контрольная работа 3.

Вариант 1

1. Дайте определение понятия «схема сертификации».
2. Какие виды деятельности входят в состав схем сертификации?
3. Что является объектом сертификации?
4. Назовите субъекты сертификации.
5. Дайте определение органа по сертификации.
6. Каковы функции испытательной лаборатории?
7. Каков порядок создания органа по сертификации и испытательной лаборатории?

Вариант 2

1. Дайте пояснение понятиям «первая сторона», «вторая сторона» и «третья сторона» при сертификации.
2. Перечислите этапы проведения сертификации продукции.
3. Кто осуществляет и как оформляется отбор образцов для испытания?
4. Каковы условия сертификации импортируемой продукции?
5. Что является основанием для выдачи сертификата соответствия?
6. Назовите основные элементы сертификата соответствия.
7. Назовите признаки идентификации подлинности сертификата соответствия.

Критерии оценки решения задач:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если:

- выполнил работу без ошибок и недочетов в использовании формул, вычислениях, размерностях;
- допустил не более одного недочета;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета в использовании формул, вычислениях, размерностях;
- или не более двух недочетов;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета в использовании формул, вычислениях, размерностях;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- допустил число ошибок и недочетов в использовании формул, вычислениях, размерностях, превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Тестирование

1. Метрология

Вариант № 1

1. Метрологические измерения – это измерения:

- а) в испытательных лабораториях;
- б) с помощью рабочих средств измерений;
- в) в условиях производственных процессов;
- г) с помощью эталонов.

2. Основная погрешность возникает:

- а) при нормальных условиях применения средств измерения;
- б) в производственных условиях;
- в) при выполнении метрологических измерений;
- г) при использовании рабочих средств измерений.

3. Дополнительная погрешность возникает:

- а) при отклонении влияющих величин от нормального значения;
- б) при использовании образцовых средств измерений;
- в) в производственных условиях;
- г) при выполнении метрологических измерений.

4. Инструментальная погрешность обусловлена:

- а) низкой квалификацией персонала;
- б) нарушением условий эксплуатации средств измерений;
- в) несовершенством средств измерений;
- г) отсутствием стандартизированной методики измерений.

5. Государственная метрологическая служба находится в ведении:

- а) Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
- б) Государственного комитета по стандартизации и метрологии;
- в) Центра стандартизации, метрологии и сертификации;
- г) Системы сертификации России.

6. Периодическая поверка проводится в соответствии:

- а) с требованиями потребителей;
- б) с необходимостью поверки;
- в) с целесообразностью поверки;

г) с графиком поверки.

7. Эталон, обеспечивающий воспроизведение единиц в особых условиях, называется:

- а) специальным эталоном;
- б) вторичным эталоном;
- в) рабочим эталоном;
- г) рабочим средством измерений.

8. Государственные эталоны хранятся:

- а) в органах по сертификации;
- б) в метрологических лабораториях;
- в) в специальных эталонных помещениях;
- г) в технических комитетах.

9. Правовой основой обеспечения единства измерений является:

- а) Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- б) Федеральный закон "О техническом регулировании";
- в) Федеральный закон "О защите прав потребителей";
- г) Федеральный закон "Об обеспечении единства измерений".

10. Метрология:

- а) это наука об измерениях;
- б) теоретическая база научных исследований;
- в) деятельность по проведению испытаний;
- г) практическая деятельность организаций.

Вариант № 2

1. Объектом измерений в метрологии является:

- а) параметр продукции;
- б) физическая величина;
- в) характеристики и особенности продукции;
- г) результат процесса.

2. Мерой физической величины является:

- а) шкала измерений;
- б) размер физической величины;
- в) образцовые средства измерений;
- г) единица физической величины.

3. Единица физической величины – это физическая величина:

- а) которая утверждена;
- б) которой присвоено числовое значение, равное единице;
- в) принятая на международном уровне;
- г) используемая в практике измерений.

4. Тип средств измерений - совокупность признаков средств измерений:

- а) одного уровня автоматизации;
- б) разного назначения;
- в) одинаковых схем изготовления и технических требований;
- г) специального назначения.

5. Вид средств измерений - средства измерений для:

- а) измерения одной физической величины в широком диапазоне с разной точностью;
- б) измерения разных физических величин;
- в) измерений с одинаковой точностью;
- г) измерений в узком диапазоне.

6. Точность определяется:

- а) условием проведения измерений;
- б) техническим уровнем средств измерений;
- в) степенью близости к нулю погрешностей;

г) нормированным значением погрешности.

7. Систематическая погрешность:

- а) постоянна при повторных измерениях или изменяется закономерно;
- б) возникает при нарушении условий измерений;
- в) обусловлена несовершенством измерительных средств;
- г) изменяется при повторных измерениях.

8. Поверку средств измерений проводят:

- а) испытательные лаборатории;
- б) органы по сертификации;
- в) технические комитеты;
- г) органы Государственной метрологической службы.

9. Периодическая поверка проводится в соответствии:

- а) с необходимостью поверки;
- б) с графиком поверки;
- в) с целесообразностью поверки;
- г) с требованиями потребителей.

10. Государственные эталоны хранятся:

- а) в метрологических лабораториях;
- б) в специальных эталонных помещениях;
- в) в органах по сертификации;
- г) в технических комитетах.

2. Сертификация

Вариант № 1

1. Главным требованием технического регулирования является обеспечение:

- а) конкурентоспособности продукции;
- б) эффективного производства продукции;
- в) безопасности продукции, процессов, услуг;
- г) снижение себестоимости отечественной продукции.

2. Технические регламенты имеют:

- а) добровольное применение;
- б) прямое действие на территории Российской Федерации;
- в) действие на территории отдельных регионов России;
- г) действие в рамках отраслей.

3. Унификация обеспечивает:

- а) рациональное сокращение типов деталей одинакового назначения;
- б) разработку новых видов изделий;
- в) замену существующих деталей на новые;
- г) широкое применение стандартов на детали.

4. Примером систематизации объектов является создание:

- а) процессов товародвижения;
- б) нормативных документов на продукцию;
- в) методов контроля качества;
- г) общероссийского классификатора продукции.

5. Национальным органом по стандартизации России является:

- а) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;
- б) Государственный комитет по стандартизации;
- в) Технический комитет по стандартизации;
- г) Межгосударственный совет по стандартизации.

6. В регионах России функционируют органы по стандартизации:

- а) Научно-производственные комплексы;
- б) Органы по сертификации;

- в) Научно-производственные объединения;
- г) Центры стандартизации метрологии и сертификации.

7. Межгосударственный стандарт обозначается:

- а) ГОСТ Р;
- б) ГОСТ;
- в) СТО;
- г) ГОСТРИСО.

8. Национальный стандарт России обозначается:

- а) СТО;
- б) ГОСТРИСО;
- в) ГОСТ;
- г) ГОСТ Р.

9. Стандарт организации обозначается:

- а) ГОСТРИСО;
- б) ГОСТ;
- в) ГОСТ Р;
- г) СТО.

10. Информацию о действующих национальных стандартах можно получить:

- а) через ежегодные информационные указатели стандартов;
- б) из журнала "Стандарты и качество";
- в) из журнала "Вестник технического регулирования";
- г) из специальных изданий на основе планов разработки стандартов.

Вариант № 2

1. Форма подтверждения соответствия – это:

- а) определённый порядок документального подтверждения соответствия;
- б) правила испытания продукции;
- в) порядок сертификации продукции;
- г) форма сертификата соответствия.

2. Декларирование соответствия – это:

- а) подтверждение изготовителем соответствия продукции обязательным требованиям;
- б) заполнение специального документа по качеству;
- в) проведение испытания продукции в определенных условиях;
- г) средство обеспечения качества продукции.

3. Обязательной сертификации подлежит продукция, включённая:

- а) в номенклатуру продукции, подлежащую обязательному подтверждению;
- б) в нормативные документы;
- в) в законодательные документы;
- г) в реестр системы сертификации.

4. Основным законодательным документом системы сертификации является:

- а) Федеральный Закон "О защите прав потребителей";
- б) Федеральный Закон "Об обеспечении единства измерений";
- в) Федеральный Закон "О техническом регулировании";
- г) Федеральный закон "О сертификации".

5. Аккредитация - официальное признание:

- а) необходимости технического переоснащения;
- б) преимущества предприятия перед конкурентами;
- в) различий между предприятиями одинакового профиля;
- г) компетентности выполнения работы в определённой области.

6. Орган по сертификации несёт ответственность:

- а) за обоснованность и правильность выдачи сертификата соответствия;
- б) за качество испытаний продукции;

- в) за технический уровень методов испытаний продукции;
- г) за достоверность результатов протоколов испытаний.

7. В соответствии с ФЗ "О техническом регулировании" услуги подлежат:

- а) контролю;
- б) обязательной сертификации;
- в) декларированию соответствия;
- г) добровольной сертификации.

8. Схему сертификации определяют:

- а) виды документального оформления сертификации;
- б) последовательные этапы сертификации продукции;
- в) способы доказательств соответствия продукции требованиям;
- г) нормативные документы на продукцию.

9. Срок действия сертификата:

- а) не превышает срока годности продукции;
- б) не превышает 5 лет;
- в) определяется схемой сертификации и не превышает 3-х лет;
- г) составляет 1 год.

10. Заявка на сертификацию продукции подаётся заявителем:

- а) в центр стандартизации, метрологии и сертификации;
- б) в орган по сертификации;
- в) в испытательный центр;
- г) в Роспотребнадзор.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Вопросы к зачету

1. Метрологическое обеспечение сертификации.
2. История возникновения метрологии в России и за рубежом.
3. Основные понятия метрологии, структурные элементы. Объекты и субъекты метрологии.
4. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях.
5. Международные и региональные метрологические организации. Цели, задачи, структура.
6. Средства и методы измерения. Средства поверки и калибровки.
7. Классификация методов измерения по видам.
8. Основы теории измерений. Управление измерений.
9. Погрешности, определения, классификация.
10. Государственный метрологический контроль и система обеспечения единства измерений.
11. Организационные основы метрологии в РФ.
12. Международное сотрудничество в области метрологии
13. Зарубежная сертификация
14. Социально-экономическая сущность сертификации.
15. Значение сертификации в условиях рыночных отношений.
16. Становление и развитие сертификации в России.
17. Структурные элементы сертификации: цели, задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база.
18. Основные функции сертификации.

19. Правовые основы сертификации.
20. Сертификация соответствия.
21. Правила проведения сертификации потребительских товаров и услуг.
22. Формы и порядок проведения.
23. Основания для выдачи сертификатов.
24. Схемы сертификации.
25. Критерии идентификации и показатели безопасности.
26. Особенности проведения сертификации товаров текстильной и легкой промышленности.
27. Сертификация товаров текстильной и легкой промышленности.
28. Сертификация электрооборудования и электронных изделий.
29. Сертификация сырьевых товаров.
30. Сертификация средств индивидуальной защиты.
31. Экологическая сертификация.
32. Сертификация систем качества.
33. Испытания и контроль качества товаров.
34. Стандартизация – нормативная база сертификации.
35. Цели и задачи стандартизации, научные и организационные принципы.
36. Методология стандартизации.
37. Система стандартизации
38. Экономическая и правовая база стандартизации
39. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации.
40. Применение международных и национальных стандартов на территории Российской Федерации.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ОП.04 АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.04 Автоматизация технологических процессов.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 3.2	<p><u>Уметь:</u> использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов. проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации, выбирать параметры режима работы оборудования, подлежащего регулированию. проводить настройку приборов автоматики на заданный режим. владеть навыком их обслуживания, осуществлять контроль измерительных приборов при монтаже, технологическом обслуживании и ремонте оборудования. обеспечивать сопровождение производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p><u>Знать:</u> понятие о механизации и автоматизации производства, их задачи; принципы измерения, регулирование, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса; основные понятия автоматизированной обработки информации. классификацию автоматических систем и средств измерений. общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ). классификацию технических средств автоматизации. измерительные устройства (датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства), область их применения. типовые средства измерений, область их применения; типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения. особенности производства продуктов питания из молочного и мясного сырья на</p>

		автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачёта*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Автоматизация производства	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2, ПК 3.2	Устный опрос Практические задания
2	Раздел 2. Методы измерения средств автоматического контроля технологических процессов	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2, ПК 3.2	Устный опрос Практические задания
3	Раздел 3. Цифровая трансформация производства	ОК 01, ОК 02 ПК 1.2, ПК 3.2	Устный опрос Практические задания
Промежуточная аттестация – экзамен		ОК 01, ОК 02 ПК 1.2, ПК 3.2	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Перечислите основные средства измерений давления. Каков принцип их действия?
2. Перечислите основные средства измерения температуры. Каков принцип их действия?
3. Перечислите основные средства измерения массы. Каков принцип их действия?
4. Перечислите основные средства измерения объема. Каков принцип их действия?
5. Перечислите основные средства измерения уровня и расхода. Каков принцип их действия?
6. Перечислите основные средства измерения свойств и химического состава вещества. Каков принцип их действия?
7. Какие требования существуют к средствам измерения, используемым в пищевой промышленности?
8. Что такое системы регулирования технологических процессов?
9. Какие системы регулирования технологических процессов являются типовыми? Каково их назначение и область применения?
10. Каковы общие свойства систем регулирования технологических процессов?
11. Каковы принципы измерения параметров технологического процесса?
12. Каковы основные принципы регулирования и контроля параметров технологического процесса?
13. Каковы принципы автоматического управления параметрами технологического процесса?
14. Что является объектами автоматического регулирования?
15. Перечислите законы регулирования.
16. Что такое автоматические регуляторы? Какие они бывают? Приведите примеры.
17. Что такое системы автоматического регулирования?
18. Какие системы автоматического регулирования применяются в пищевой промышленности?
19. Что такое измерительные преобразователи и устройства, как они классифицируются?
20. Каковы их функции и область применения?

21. Перечислите основные виды электрических устройств.
22. Перечислите основные виды электронных устройств.
23. Перечислите основные виды пневматических устройств.
24. Перечислите основные виды гидравлических устройств.
25. Перечислите основные виды комбинированных устройств, область их применения.
26. Что такое регулирующие органы? Приведите примеры.
27. Что такое исполнительные механизмы? Приведите примеры.
28. Что такое автоматизированные системы управления технологическими процессами?
29. Каковы задачи использования автоматизированных систем управления технологическими процессами?
30. Каковы критерии управления автоматизированными системами управления технологическими процессами?
31. Перечислите виды функциональных структур автоматизированных систем управления технологическими процессами.
32. Перечислите основные понятия автоматизированной обработки информации.
33. Назовите виды обеспечения автоматизированные системы управления технологическими процессами.
34. Что такое функциональные схемы автоматизации?
35. Каковы принципы измерения автоматического управления параметрами технологического процесса?
36. Каковы принципы регулирования автоматического управления параметрами технологического процесса?
37. Каковы принципы контроля автоматического управления параметрами технологического процесса?
38. Каковы принципы автоматического управления параметрами технологического процесса?
39. Назовите типовые объекты автоматизации производственных процессов.
40. Каковы цели автоматизации в мясоперерабатывающих производствах?
41. Автоматизация каких механических процессов в мясопереработке повышает эффективность производства и почему?
42. Каковы принципы автоматического управления механическими процессами?
43. Что такое программно-аппаратные комплексы? Как они помогают организовать процессы мясопереработки?
44. Какие методы реализации программно-аппаратных комплексов существуют на производстве?
45. Какие вопросы решаются методами нижнего уровня и верхнего уровня?
46. Из чего складывается структура АСУТП «Весовой поток»?
47. Какие вопросы решаются с применением АСУТП на конвейерной линии?
48. Какие вопросы решаются с применением АСУТП на складах сырья и готовой продукции?
49. Какие механические процессы пищевого производства подвергаются оцифровке?
50. Что подразумевает автоматизация тепловых и холодильных установок?
51. Что включает в себя частичная автоматизация? Полная? Комплексная?
52. Перечислите важнейшие регулируемые параметры охлаждения продуктов в воздушной среде.
53. Каков порядок регулирования этих параметров? По какому принципу он осуществляется?
54. Из каких элементов состоят функциональные схемы автоматизации холодильных камер?
55. Что входит в контур регулирования?
56. От чего зависит число параметров, контролируемых САЗ?
57. Какая часть холодильной установки имеет наибольшую степень защиты? Почему?

58. Перечислите тепловое оборудование, являющееся объектом автоматизации в пищевом производстве.
59. Перечислите важнейшие регулируемые параметры тепловой обработки пищевого сырья.
60. Каков порядок регулирования этих параметров? По какому принципу он осуществляется?
61. Из каких элементов состоят функциональные схемы автоматизации паровых котлов, бланширователей, электропечей?
62. Что подразумевает автоматизация массообменных установок?
63. Что включает в себя частичная автоматизация массообмена, полная, комплексная?
64. Перечислите важнейшие регулируемые параметры массообмена для разных процессов.
65. Каков порядок регулирования этих параметров? По какому принципу он осуществляется?
66. Из каких элементов состоят функциональные схемы автоматизации сушильных камер?
67. Что входит в контур регулирования?
68. От чего зависит число параметров, контролируемых САУ?
69. Каковы принципы регулирования автоматического управления параметрами сушки?
70. Каковы принципы контроля автоматического управления параметрами сушки?
71. Каковы принципы автоматического управления параметрами сушки?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практические задания

Составление характеристики измерителей-регуляторов

1. Изучить теоретический материал по теме.
2. Составить перечень измерителей-регуляторов.
3. На основе литературных данных составить техническую характеристику одного из регуляторов .

Анализ объекта управления

1. Изучить теоретический материал по теме.
2. Проанализируйте пример анализа объекта управления.
3. Выполните задачи для самостоятельного решения.

Составление характеристики объектов автоматизации пищевого производства

1. Изучить теоретический материал по теме.
2. Составить перечень объектов автоматизации пищевого производства.
3. На основе литературных данных составить техническую характеристику одного из объектов .

Примерный перечень объектов:

Подогреватели поверхностного типа, объемного типа Дефростеры

Однокорпусные выпарные установки

Сушильные аппараты с кипящим слоем

Сушильные аппараты конвективного типа

Сушильные аппараты контактного типа

Парогенераторы

Дымогенераторы

Коптильные установки

Электропечи

Пароконвектоматы

Скорморозильные аппараты

Критерии оценки решения практических заданий

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- допустил число ошибок и недочетов, превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно»;
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Критерии оценки для тестирования:

«5» - 85-100% верных ответов

«4» - 69-84% верных ответов

«3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Вопросы к экзамену

1. Основные понятия управления технологическими процессами
2. Управление и автоматизация технологических процессов.
3. Классификация систем автоматизации и управления. Основные определения,

требования и понятия.

4. Принципы построения систем автоматизации и управления.
5. Основы теории автоматического управления
6. Возмущения в технологическом процессе.
7. Основные показатели качества регулирования.
8. Типовые процессы регулирования
9. Диагностика технологического процесса
10. Государственная система приборов (ГСП).
11. Точность преобразования информации.
12. Классификация контрольно-измерительных приборов (КИП).
13. Виды первичных преобразователей.
14. Методы и приборы для измерения температуры, давления и разряжения, расхода пара, газа и жидкости, уровня.
15. Основы проектирования автоматических систем управления
16. Схемы измерения основных технологических параметров, сигнализации, блокировки и автоматического регулирования.
17. Стандарты на графические и буквенно-цифровые обозначения различных устройств автоматики и их отдельных элементов.
18. Параметры технологического процесса. Управление. Объект управления. Автоматическое управление. Ошибка управления.
19. Регулирование. Типы воздействий. Регулятор.
20. Автоматическая система регулирования. Классификация АСР.
21. Принцип суперпозиции. Принцип регулирования.
22. Классификация элементов автоматических систем.
23. Установившийся режим.
24. Статические характеристики. Астатическая характеристика.
25. Линейный статический элемент.
26. Динамические характеристики. Переходная характеристика. Импульсная характеристика. Частотная характеристика.
27. Передаточные функции. Типовые звенья. Передаточные функции АСР.
28. Устойчивость. Критерии устойчивости. Показатели качества.
29. Типы регуляторов. Определение оптимальных настроек регуляторов.
30. Государственная система приборов (ГСП).
31. Точность преобразования информации.
32. Аналоговый и цифровой измерительные приборы. Показывающий измерительный прибор. Показания средства измерений. Диапазон показаний. Чувствительность измерительного прибора.
33. Классификация КИП. Виды первичных преобразователей.
34. Исполнительные устройства. Классификация исполнительных устройств.
35. Исполнительные механизмы.
36. Функциональные схемы автоматизации.
37. Современные системы управления производством.
38. Устройства связи с объектом (УСО).
39. Аппаратная и программная платформа контроллеров. Операционная система РС-контроллеров.
40. Средства технологического программирования контроллеров.

Критерии оценки экзамену

Оценка «5» - «отлично» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой,

активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» («зачтено») выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» («не зачтено») выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ОПЦ.03 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 08.01.30 Электромонтажник слаботочных систем, утвержденного приказом Минпросвещения России от 11.11.2022 г. № 969 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОПЦ.03 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	использовать основные законы и принципы теоретической электротехники в профессиональной деятельности; читать электрические схемы; выполнять расчеты параметров электрических цепей постоянного и переменного токов; находить параметры элементы магнитной цепи по их характеристикам; определять индуцированную ЭДС, определять индуктивность катушки; пользоваться электроизмерительными приборами и приспособлениями; подбирать устройства, электрические приборы и оборудование с определенными параметрами и характеристиками; определять основные параметры трансформатора; составлять электрические схемы для включения трехфазных трансформаторов в электрическую цепь; собирать электрические схемы	основные законы электротехники; параметры электрических цепей и единицы их измерений; элементы электрических цепей, их типы, назначение и характеристики; свойства электрических цепей переменного тока, содержащих активные и реактивные элементы; методы расчета и измерений основных параметров электрических цепей; виды и методы электрических измерений, классификацию погрешностей; классификация электроизмерительных приборов виды и методы электрических измерений, классификацию погрешностей, классификация электроизмерительных приборов; классификация, устройство и принцип действия трансформаторов; классификация, устройство и принцип действия электрических машин

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Устное тестирование
2	Раздел 2. Технические и программные средства обработки информации.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Практические задания
3	Раздел 3. Организация профессиональной деятельности с помощью средств Microsoft Office.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Практические задания
4	Раздел 4. Технология работы с графической информацией	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Практические задания
5	Раздел 5. Автоматизированные системы обработки данных	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Практические задания
6	Раздел 6. Информационно-поисковые системы обработки данных	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Практические задания
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Вопросы к экзамену

Тестирование (типовые вопросы)

1. Понятие информационной технологии обработки информации на ПЭВМ. Основные процедуры технологического процесса обработки данных
2. Характеристика централизованной формы применения вычислительных средств
3. Характеристика децентрализованной формы применения вычислительных средств
4. Режимы взаимодействия пользователей с ЭВМ
5. Компьютерные сети

6. Локальные вычислительные сети (ЛВС) в коммерческой деятельности. Структура ЛВС.
7. Назначение и виды АРМ.
8. Структура АРМ.
9. Понятие информационного обеспечения. Внемашиное информационное обеспечение
10. Понятие классификации информации в экономической деятельности. Методы классификации.
11. Требования, предъявляемые к кодированию информации
12. Системы кодирования экономической информации.
13. Виды классификаторов. Этапы разработки классификаторов.
14. Характеристика первичных документов
15. Принципы организации системы документов в условиях ЭИС
16. Методика разработки первичных документов в условиях экономических информационных систем (ЭИС).
17. Понятие унифицированной системы документации (УСД). Принципы создания УСД
18. Методика разработки результатных документов в условиях экономических информационных систем (ЭИС).
19. Понятие внутримашинного информационного обеспечения (ИО)
20. Требования, предъявляемые к организации базы данных (БД)
21. Организация данных во внешней памяти ПЭВМ.
22. Понятие программного обеспечения (ПО), его структура.
23. Базовые программные средства.
24. Характеристика операционных систем (ОС), операционных оболочек (ООБ).
25. Характеристика MICROSOFT WINDOWS
26. Понятие ППП. Классификация ППП
27. Программы электронной обработки текстов. Характеристика текстового редактора WORD.
28. Компьютерные технологии текстовой обработки информации
29. Характеристика электронной таблицы Microsoft Excel.
30. Ввод и редактирование данных в Excel
31. Копирование формул. Понятие абсолютного и относительного адресов в ЭТ Excel
32. Характеристика СУБД
33. Характеристика Microsoft Access.
34. Характеристика графических пакетов прикладных программ (ППП).
35. Характеристика интегрированных пакетов прикладных программ (ППП).
36. Понятие компьютерной экономической информационной системы (ЭИС), ее свойства
37. Принципы построения и функционирования экономических информационных систем (ЭИС).
38. Классификация экономических информационных систем (ЭИС).
39. Классификация экономических информационных систем (ЭИС) по сфере применения.
40. Классификация экономических информационных систем (ЭИС), построенных на принципах новых информационных технологий.
41. Компоненты ЭИС
42. Технология поддержки принятия решений. Этапы решения экономических задач
43. Технология баз данных (БД).
44. Этапы разработки базы данных (БД)
45. Построение инфологической модели данных. Связи между объектами.
46. Этап проектирования баз данных.
47. Этап эксплуатации баз данных.

48. Задачи искусственного интеллекта.
49. Новая информационная технология.
50. Проект создания ЭВМ 5 –го поколения
51. Определение экспертной системы (ЭС). История и области применения.
52. Структура ЭС.
53. База знаний и логический вывод в ЭС.
54. Инструментальные средства построения ЭС

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Задания к практической работе

Практическая работа № 1

Задание. Построение трёх видов детали по двум заданным с выполнением простого разреза

Выполнить:

1. По двум заданным видам построить третий и выполнить простой разрез на месте главного изображения;
2. Нанести необходимые размеры согласно ГОСТ

Практическая работа № 2

Тема: Выполнение конусности и уклонов.

Задание

1. Начертить трехмерное изображение конуса
2. Нанести необходимые размеры согласно ГОСТ

Практическая работа № 3

Тема: Создание 3D моделей деталей. Окрашивание объекта

Выполнить построение чертежа согласно образцу. Варианты заданий получить у преподавателя.

Критерии оценивания практических заданий:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы к экзамену

1. Классификация информационных технологий.
2. Аппаратное обеспечение информационных технологий.
3. Программное обеспечение информационных технологий.
4. Назначение и виды архиваторов. Понятие сжатия, степени сжатия.

5. Классификация и возможности текстовых редакторов.
6. Обзор современных текстовых редакторов
7. Возможности MS Word.
8. Назначение, основные функции MS Word.
9. Интерфейс MS Word. Создание, редактирование, форматирование документа.
10. Создание сносок, оглавления.
11. Работа с таблицами и диаграммами.
12. Возможности MS Excel. Строки и столбцы таблицы.
13. MS Excel. Ячейки и их адресация.
14. MS Excel. Типы и формат данных.
15. MS Excel. Формулы. Встроенные функции.
16. MS Excel. Печать документов. Построение диаграмм и графиков.
17. MS Excel. Использование таблиц как базы данных.
18. Применение Excel для финансовых расчетов
19. Понятие системы управления базами данных.
20. Возможности MS Access.
21. MS Access. Основные понятия базы данных.
22. Основные объекты базы данных.
23. MS Access. Типы и формат данных
24. MS Access. Создание таблиц
25. MS Access. Создание запросов
26. MS Access. Создание отчетов
27. Программа PowerPoint. Назначение, возможности программы.
28. Понятие компьютерной графики. Растровая и векторная графика.
29. Обзор графических редакторов и программ 3D-моделирования.
30. Основные положения информационной безопасности.
31. Понятие САПР и их классификация.
32. Обзор современных программных систем автоматизированного проектирования.
33. САПР «Autodesk AutoCAD». Назначение и особенности. Возможности системы.
34. Компьютерные сети и их виды. Достоинства работы в локальной сети
35. Основы защиты компьютерной информации
36. Интернет. Глобальные сети.
37. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности.
38. Электронная почта. Видеоконференции.
39. Справочно-правовые системы.
40. СПС КонсультантПлюс. Назначение и особенности. Возможности системы.
41. Современная структура Интернета. Основные сервисы Интернета.
42. Использование Интернет-технологий в профессиональной деятельности.
43. Информационно-поисковая система (ИПС): назначение, технология работы в ИПС.
44. Браузеры. Назначение, возможности, примеры программ

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно

полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
**МДК.01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ
МЯСНОГО СЫРЬЯ**

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных,

	<p>устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>		<p>упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
--	---	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	<p>Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.</p>	<p>Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа</p>

	продукции из мясного сырья		
Промежуточная аттестация экзамен	-	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Какие технические требования включены в стандарты на мясную продукцию?
2. Какие нормативные документы применяют в мясной промышленности?
3. На какие объекты технического регулирования распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
4. На какую продукцию и связанные с ней процессы не распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
5. Какие документы необходимо предоставить при сдаче скота на мясо?
6. В какие сроки мясокомбинат обязан принять доставленный скот?
7. В каком случае поставщик потребует принять животных по живой массе и упитанности, указанной в товарно-транспортной накладной?
8. Назовите размеры скидок с живой массы скота.
9. В каких случаях проводится контрольный убой животных?
10. В чем заключается предубойная выдержка скота?
11. Как определяется степень развития мышц и отложения подкожного жира?
12. По каким показателям определяют упитанность животных?
13. Как подразделяют по ГОСТу крупный рогатый скот в зависимости от пола, возраста и упитанности?
14. В каких участках тела и в каком порядке прощупывают жировые отложения?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Практическое занятие №1

Нормативные документы мясной промышленности

Цель занятия - систематизировать теоретический материал по данной теме, познакомиться со структурой межгосударственных и государственных стандартов.

Задание 1. Систематизируйте ГОСТ по группам. Заполните таблицу 3. Таблица 3 - Систематизация ГОСТ по группам

Наименование ГОСТ	Категория (межгосударственный государственный)	ГОСТ на сырье и готовую продукцию	ГОСТ на метод контроля
ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»	Межгосударственный	Готовая продукция пищевая	-
ГОСТ Р 51480-90 «Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда»	Государственный	-	Контроль физикохимических показателей

Выполненное задание предоставляется преподавателю для защиты.

Практическая работа №2

Первичная переработка убойных животных и птицы на предприятиях мясной промышленности

Цель занятия: изучить правила сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия, а также требования ГОСТ для определения упитанности убойных животных.

Задание 1. Изучить порядок и условия сдачи-приемки животных по живой массе. Определить зачетную живую массу скота при сдаче, если доставили на автомашинах с расстояния 62 км три коровы во второй половине стельности с живой массой 510, 490 и 550 кг; пять кастратов с общей живой массой 2350 кг, которые имели на шкуре навал. Животных приняли через 3 часа после доставки.

Задание 2. В соответствии с требованиями ГОСТ изучить категории упитанности убойных животных.

Задание 3. Определить упитанность коров, бычков, лошадей и овец, находящихся на учебно-научной базе.

Задание 4. В тетрадах при помощи шаблона указать места определения упитанности крупного рогатого скота.

Выполненное задание предоставляется преподавателю для защиты.

Лабораторное занятие

Оценка сельскохозяйственных животных по экстерьеру и конституции

Цель занятия: ознакомиться со статьями и изучить особенности телосложения животных разного направления продуктивности. Научиться оценивать животных по внешним формам

телосложения. Научиться определять тип конституции, вычислять индексы телосложения.
Задание. Вычисление индексов телосложения
Определить индексы телосложения у коров разных пород по данным таблицы 3. Сделать выводы об отличиях в их телосложении.

Таблица 3 - Промеры коров разных пород, см

Порода	Высота в холке	Глубина груди	Косая длина туловища	Обхват груди	Обхват пясти
Черно-пестрая	131	70	158	197	19,8
Симментальская	136	74	162	198	20,0
Герфордская	118	62	139	183	19,4

Лабораторная работа Определение содержания в мясе свободной и связанной воды

Цель работы: изучить методы определения содержания в мясе свободной и связанной воды.

Метод центрифугирования. Метод основан на том, что из исследуемого объекта, находящегося в фиксируемом положении, за счет центробежной силы выделяется жидкая фаза, количество которой зависит от степени взаимодействия влаги с «каркасной» фазой объекта.

Метод условен. Достоверность результатов может быть обеспечена при трех-, четырехкратной повторности определений.

Порядок выполнения работы. Образцы мяса массой около 4 г помещают в полиэтиленовую пробирку с перфорированным вкладышем, укрепленным таким образом, чтобы был обеспечен необходимый зазор для стекания жидкости. Пробы центрифугируют 20 минут при 100 оборотах в секунду. После центрифугирования пробы взвешивают. К массе пробы после центрифугирования прибавляют массу веществ, содержащихся в отделенной центрифугированием жидкости.

Количество веществ, содержащихся в отделенной центрифугированием жидкости, определяют высушиванием при 105оС до постоянной массы. Для расчета количества связанной влаги необходимо располагать данными об общем содержании влаги в объекте. Количество удерживаемой влаги определяют по формуле:

$$X1=(M1+M3-M2)*100/M0,$$

где X - количество утверждаемой влаги, %;

M1 - масса навески после центрифугирования, г;

M3 - масса сухого остатка выделившейся жидкости, г;

M2- масса сухого остатка в навеске, г;

M0 - масса навески до центрифугирования, г.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки

- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Процесс обвалки, при котором каждый рабочий обваливает определенную часть туши называется:

1. потушная
2. дифференцированная
3. конвейерная
4. поточная

эталон: 2

Массовая доля белков в мясе составляет....

1. 17...20%
2. 13...18%
3. 18...22%
4. 16...18%

эталон: 3

Каково количество углеводов от массы тканей животного происхождения?

1. не более 1,5%
2. не более 3%
3. не более 2%
4. не более 2,5%

эталон: 3

Какова доля мышечной ткани по массе в животном организме?

1. свыше 40%
2. свыше 30%
3. свыше 25%
4. свыше 55%

эталон: 1

Какую долю составляет соединительная ткань в среднем от массы мясной туши большинства домашних животных?

1. 15%
2. 18%
3. 20%
4. 16%

эталон: 4

Разделкой мяса называют операции по ...

1. разделению туши на семь частей
2. разделению туши на две части
3. расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
4. разделению туши на три части

эталон: 3

На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их

1. 2 - передняя и задняя часть

2. 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
 3. 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
 4. 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть
- эталон: 3

На сколько частей разделяют бараньи туши для производства колбасных изделий?

1. 2 - передняя и задняя часть
 2. 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная
 3. 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
 4. 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
- эталон: 4

Мясо считается парным после убоя в течение ...

1. не более 2 ч.
 2. не более 1,5 ч.
 3. не более 1 ч.
 4. не более 2,5 ч.
- эталон: 2

Мясные полуфабрикаты – это

1. куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
 2. мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
 3. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
 4. процесс обработки продуктов
- эталон: 1

По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

1. панированные, рубленые, котлеты, пельмени
 2. натуральные, мясной фарш, пельмени
 3. котлеты, пельмени, мясной фарш
 4. натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
- эталон: 4

Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

1. разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
 2. обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
 3. сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
 4. разделку, жиловку, обвалку и сортировку
- эталон: 4

Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

- 1 мясо размороженное
 2. мясо птицы
 3. мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
 4. мясо, замороженное более одного раза
- эталон: 3

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для транспортировки, первичной переработки убойных сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, процессов обработки продуктов убоя, разделки, обвалки и жиловке мяса, подготовка сообщений.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Какие технические требования включены в стандарты на мясо?
2. Какие технические требования включены в стандарты на мясную продукцию?
3. Какие нормативные документы применяют в мясной промышленности?
4. На какие объекты технического регулирования распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
5. На какую продукцию и связанные с ней процессы не распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
6. Что такое сертификация? Приведите основные цели сертификации.
7. Приведите классификацию стандартов, используемых при сертификации мяса.
8. Кто является пользователем стандартов на сырье и готовую продукцию?
9. Какая информация требуется при выборе схем сертификации мясных продуктов?
10. Что такое экстерьер, интерьер и конституция животных?
11. Перечислите основные стати сельскохозяйственных животных.
12. Назовите экстерьерно-конституционные особенности животных разного направления продуктивности.
13. Что вы знаете о типах конституции животных?
14. Методы оценки экстерьера птицы.

15. Основные промеры, применяемые в птицеводстве. Точки их взятия и измерительные инструменты.
16. Индексы телосложения кур. Методика их вычисления.
17. Основные стати кур.
18. Форма телосложения кур разного направления продуктивности.
19. Экстерьерные особенности кур яичного, мясо-яичного и мясного направления продуктивности.
20. Основные стати уток. Определение пола и возраста в утководстве.
21. Основные стати гусей. Промеры и индексы телосложения у гусей.
22. Какая существует классификация типов конституций в кролиководстве?
23. Какие вы знаете способы оценки конституции кроликов?
24. Какие вы знаете пороки и недостатки экстерьера? Чем обусловлено появление пороков и недостатков телосложения
25. Используя методики определить упитанность КРС.
26. Используя методики определить упитанность МРС.
27. Содержание животных на базе.
28. Содержание животных в цехах предубойного содержания.
29. Предубойная выдержка животных с режимом содержания и кормления
30. Какие виды транспортировки используются для доставки скота к месту его переработки?
31. Как формируются партии (гурты) скота?
32. Какие документы оформляются на транспортируемых животных?
33. Какие нормы погрузки скота в вагоны и автомашины?
34. В чем заключается подготовка транспорта для перевозки животных?
35. В каком порядке размещают взрослый крупный рогатый скот в автомашине и в железнодорожном вагоне?
36. Нормы кормления животных на железнодорожном транспорте.
37. Как поступают при появлении заболеваний животных в пути следования на железнодорожном транспорте?
38. Какие способы приема-сдачи животных на мясокомбинат существует?
39. Какие документы необходимо иметь для сдачи животных на мясокомбинат?
40. На что делают скидки с живой массы при приеме-сдачи животных на мясокомбинат по живой массе и упитанности?
41. Какие животные считаются подозрительными в ветеринарно-санитарном отношении?
42. Классификация добавок.
43. Оценка эффективности биологически активных добавок к пище в России и за рубежом.
44. Пищевые добавки животного происхождения, используемые для производства пищевой продукции
45. Пищевые добавки растительного происхождения, используемые для производства пищевой продукции.
46. По каким основным признакам классифицируют упаковку и тару?
47. Как различают транспортную, производственную, потребительскую тару?
48. Что такое вспомогательные средства упаковки.
49. Какие материалы применяют для изготовления тары и упаковки?
50. На какие группы принято разделять упаковку и тару с точки зрения конструктивных особенностей?
51. Зачем нужна ТН ВЭД ТС?
52. Назовите мясо 1 сорта у убойных животных.
53. Назовите мясо 2 сорта у убойных животных.
54. Что такой филей?

55. Передняя и задняя четвертина свинины, где проходит граница?
56. Какие ткани входят в состав мяса?
57. По какому принципу осуществляется сортовой разруб туш убойных животных?
58. Какие отрубы являются менее ценными в отношении содержания питательных веществ и почему?
59. Мясо, от какого вида животного имеет наибольший общий выход отрубов первого сорта?
60. С какой целью осуществляется клеймение туш убойных животных?
61. Какие клейма наносятся на туши убойных животных, если последние без ограничения выпускаются в продажу?
62. Как обозначаются классы и подклассы при клеймении туш свинины и баранины?
63. На какие части туши наносятся клейма?
64. Какие способы оглушения КРС Вы знаете?
65. Расскажите о технологическом процессе первичной переработки КРС.
66. Назовите дефекты, которые могут иметь место при небрежной забеловке и съемке шкур.
67. Какие требования предъявляют к качеству забеловки и съемки шкур?
68. Какие особенности при извлечении внутренних органов КРС?
69. Какие машины используются для разделки туш на полутуши?
70. Какие методы обескровливания КРС Вы знаете?
71. Какие машины используются при съемке шкур КРС?
72. Расскажите, какие способы оглушения свиней Вы знаете?
73. Расскажите о технологическом процессе переработки свиней со съемкой шкуры.
74. Расскажите о технологическом процессе переработки свиней в шкуре.
75. Расскажите о технологическом процессе переработки свиней со снятием крупона.
76. Назовите дефекты и особенности, которые могут иметь место при небрежной забеловке и съемке шкур и крупонов у свиней.
77. Назовите основные этапы проведения осмотра ветеринарно-санитарной экспертизы туши свиней в процессе переработки.
78. Расскажите о технологическом процессе первичной переработки МРС.
79. Назовите дефекты, которые могут иметь место при небрежной забеловке и съемке шкур.
80. Какие требования предъявляют к качеству забеловки и съемки шкур?
81. Какие особенности при извлечении внутренних органов МРС?
82. Особенности обескровливания МРС?
83. Какие установки используются при съемке шкур МРС?
84. Расскажите о технологическом процессе переработки сухопутной птицы.
85. Расскажите о технологическом процессе переработки водоплавающей птицы.
86. Какое оборудование применяют для удаления оперения.
87. Какие существуют особенности удаления оперения у водоплавающей птицы?
88. Какие методы удаления оперения у птицы Вы знаете?
89. Расскажите об особенностях извлечения внутренних органов у птицы.
90. Расскажите, что такое формовка птицы?
91. Расскажите о технологическом процессе переработки кроликов.
92. Какие способы оглушения кроликов вы знаете?
93. Какие требования предъявляют к тушкам кроликов при их сортировке?
94. Какие особенности при нутровке тушек кроликов вы знаете?
95. Дать определение субпродуктов и их классификацию в зависимости от морфологического состава.
96. Перечислить шерстные субпродукты и участки их сбора.
97. Каковы особенности состава и свойств мяса в зависимости от вида, возраста и пола животных?

98. Дайте характеристику химического состава мышечной ткани
99. Каков состав соединительной ткани
100. Расскажите о строении, химическом составе и свойствах костной ткани.
101. Расскажите об изменении консистенции мяса в процессе автолиза
102. Расскажите об основных структурно-механических показателях мяса.
103. Расскажите об изменении консистенции мяса в процесса автолиза
104. Назвать основное оборудование цеха и промышленно выпускаемые линии для обработки субпродуктов.
105. Каковы особенности состава и свойств мяса в зависимости от вида, возраста и пола животных.
106. Какие факторы учитывают при выборе условий и режимов охлаждения мяса?
107. Какие факторы определяют продолжительность охлаждения мяса и мясных продуктов?
108. Опишите химические изменения мяса при холодильной обработке.
109. Дайте характеристику изменениям свойств мяса при размораживании.
110. Охарактеризуйте основные процессы, протекающие в мясе при охлаждении и последующем хранении.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.01.02 ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных,

	<p>на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих;</p>		<p>упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа</p>
--	--	--	--

	контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.		отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
--	--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная экзамен	аттестация -	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. У каких колбас допустим белый налет?
2. Чем отличаются вареные колбасы от полукопченых?
3. Как классифицируются колбасные изделия по способу тепловой обработки?
4. Назовите основное сырье для производства полукопченых колбас?
5. На какие сорта делят полукопченые колбасы в зависимости от особенностей рецептуры?
6. Чем отличаются сосиски и сардельки от вареной колбасы?
7. Назовите отличительные особенности копченых колбас
8. Перечислите основные виды сырья для производства копченых изделий.

9. Перечислите вспомогательные материалы, используемые для производства копченых изделий.
10. Дайте характеристику мясному сырью и вспомогательные материалы, используемые при производстве копченых изделий.
11. Дайте характеристику вспомогательным материалам, используемым при производстве копченых изделий.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Практическая работа №1

Ассортимент колбасного производства

Цель занятия: изучить ассортимент колбасного производства.

Колбасными изделиями называют изделия, приготовленные на основе мясного фарша с солью, специями и добавками, в оболочке или без нее и подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению.

Используя данные ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 051/2021 стандартов ГОСТ выписать определения и представить ассортимент по видам и категориям:

- вареных колбасных изделий (конкретно по видам: вареные колбасы; сосиски; сардельки; шпикачки).

Результаты представить в форме таблицы вида:

Вид колбасных изделий	Определение	Ассортимент колбасных изделий		
		Категория А	Категория Б	Категория В
Вареные колбасы	Колбасное изделие, подвергнутое В	Говяжья» «Московская»	Диабетическая» «Любительская свиная»	

	процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку			

Выполненное задание предоставляется преподавателю для защиты.

Практическая работа №2 Производство натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса

Цель занятия: изучить производство натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса. К мясным полуфабрикатам относят изделия, подготовленные для кулинарной обработки. Основным сырьем для изготовления мясных полуфабрикатов служат мясо разных видов и субпродукты. Для приготовления отдельных полуфабрикатов используют муку, яйца, хлеб и специи. В зависимости от способа обработки и кулинарного назначения полуфабрикаты подразделяют на натуральные, панированные и рубленые. К полуфабрикатам относят также мясной фарш, пельмени, наборы из мяса птицы. Натуральные полуфабрикаты изготавливают преимущественно из охлажденного мяса. Подразделяют их на порционные, мелкокусковые и крупнокусковые. Используя данные ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 051/2021 стандартов ГОСТ выписать определения и представить ассортимент натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса. Выполненное задание предоставляется преподавателю для защиты.

Лабораторная работа Тема «Производство вареных колбасных изделий и оценка их качества»

Цель работы: освоить технологию производства вареных колбасных изделий. Обучающиеся изучают технологические инструкции по приготовлению колбасных изделий, составляют технологические схемы производства колбас по заданному варианту, рассчитывают необходимое количество сырья, вспомогательных материалов в соответствии с рецептурой. Изготовление вареных колбасных изделий. Проведение органолептической оценки качества полученных образцов. Выполненное задание предоставляется преподавателю для защиты.

Лабораторное занятие Исследование качества вареных и варено-копченых изделий из свинины

Цель занятия: изучить требования НТД на мясные копчености. Изучить методы отбора средних проб мясных копченостей. Исследовать органолептические показатели мясных копченостей. Исследовать физико-химические показатели мясных копченостей. Задание 1. Изучить требования нормативно-технической документации на мясные копчености. Задание 2. Изучить методы отбора средней пробы мясных копченостей. Задание 3. Провести органолептическую оценку качества одного вида мясных копченостей

(по указанию преподавателя):

- внешний вид, цвет и состояние поверхности,
- форма,
- запах, аромат, вкус и сочность,
- консистенцию, цвет, вид и рисунок на разрезе,

Результаты исследования оформить в форме таблицы №1.

Задание 3. Провести физико-химический анализ и оценку, исследуемой пробы мясных копченостей

- определить массовую долю поваренной соли (для всех видов копченостей),
- определить содержание нитритов (для всех видов копченостей, кроме буженины, шейки московской, карбонада)
- толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе (для окорока, корейки, грудинки, бекона прессованного, свинины прессованной, ветчины в форме).

Результаты исследования оформить в форме таблицы №2. Сделать заключение о качестве продукта и соответствие его стандарту на основании органолептического и физико-химического анализа.

Органолептические показатели качества мясных копченостей.

Образец № _____

Вид мясных копченостей _____

Табл. №1

Показатели	Характеристика изделий по ГОСТ	Результаты
Внешний вид, цвет и состояние поверхности		
Форма		
Запах, аромат, вкус и сочность		
Консистенция, цвет, вид и рисунок на разрезе		

Физико-химические показатели качества мясных копченостей. Табл. №2

Показатели	Норма в соответствии ГОСТ	Результаты исследования
Массовая доля хлорида натрия, %		
Массовая доля нитрита натрия, %		
Толщина подкожного слоя		

Задание 4. Дать заключение о качестве продукта и соответствие его стандарту на основании органолептических и физико-химических показателей

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Большинство колбас изготавливают из:
 - а) баранины и конины;
 - б) говядины и свинины;
 - в) оленины и дичи;
 эталон: б
2. Для производства колбасных изделий применяют мясо:
 - а) I и II категории;
 - б) II и III категории;
 - в) всех категорий;
 эталон: в
3. Мясо поросят в зависимости от массы и упитанности подразделяют на:
 - а) 2 категории;
 - б) 4 категории;
 - в) 3 категории.
 эталон: а
4. Какой субпродукт в отличие от других имеет горьковатый вкус?
 - а) печень;
 - б) легкие;
 - в) сердце;
 эталон: а.
5. Как называется свиной подкожный жир со шкурой или без нее?
 - а) шпик;
 - б) свиная грудинка;
 - в) жир-сырец;
 эталон: а
6. Белковые препараты могут быть:
 - а) растительного происхождения;
 - б) животного происхождения;
 - в) растительного и животного происхождения;
 эталон: в
7. Яйца и продукты из них применяются для производства колбасных изделий как:
 - а) ароматизатор;
 - б) вяжущее средство;
 - в) вкусовая добавка;
 эталон: б
8. Для производства колбас используют:
 - а) соляную кислоту;
 - б) серную кислоту;
 - в) лимонную кислоту;
 эталон: в
9. Петрушка и сельдерей используется при производстве:
 - а) студней
 - б) сыровяленых колбас
 - в) полукопченых колбас

эталон: а

10. Виноматериалы используют при производстве:

- а) ливерных колбас;
- б) сырокопченых колбас;
- в) сосисок;

Деликатесные изделия – это

-
- ... ,
-
-
-
- ... изделия в основном из

Основными видами деликатесной продукции являются:

- ... ,
 - ... ,
 - ... ,
 - ... ,
 - ... ,
 - ... ,
- ... – для ее производства используется шейная часть туши, вырезанная по линии расслоения мышц, которая тщательно заравнивается, шпик срезается.
- ... – для выработки применяются задние окорока свинины. Толщину слоя шпика с торцевой части окорока оставляют не более 2 см.
- ... – для производства применяются спинная и поясничная мышцы, вырезанные по линии расположения остистых отростков. На подкожной части филея оставляют не более 10 мм жира.
- ... – для приготовления используется спинная и поясничная части, которые отделяют от полутуши на уровне одной третьей длины ребер. Толщина шпика в спинной части должна быть не менее 1,5 см и не более 6 см без учета толщины шкуры.
- ... – выпускается копченая, копчено-вареная высшего сорта. Для приготовления используется грудореберная часть толщиной не менее 2 см.
- ... – для его производства вырезают спинную мышцу по линии расположения остистых отростков, которую тщательно заравнивают.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и технологических аспектов производства мясных продуктов широкой ассортиментной линейки.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью;

демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовое проектирование по специальности.

Тематика курсовых проектов

1. Технический проект сырьевого отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий.
2. Холодильно-колбасное производство мощностью 5 т колбасных изделий, 5,5 т мясных и мясосодержащих полуфабрикатов и 3,5 т продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 50 т мяса в смену. Технический проект отделений производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
3. Холодильно-колбасное производство мощностью 16 т колбасных изделий и продуктов из мяса в смену при мясокомбинате мощностью 75 т мяса в смену. Технический проект отделения посола мяса.
4. Технический проект цеха производства натуральных и замороженных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 28 тонн в смену колбасных изделий.
5. Технический проект машинно-шприцовочного цеха при мясоперерабатывающем заводе мощностью 35 тонн в смену колбасных изделий.
6. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.
7. Цех по производству натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 5 тонн в смену колбасных изделий.
8. Технический проект цеха производствапельменей при мясоперерабатывающем заводе мощностью 15 тонн в смену колбасных изделий.
9. Технический проект термического отделения при мясоперерабатывающем заводе мощностью 6 тонн в смену колбасных изделий.
10. Технический проект цеха производства натуральных полуфабрикатов при мясоперерабатывающем заводе мощностью 8 тонн в смену колбасных изделий.

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. Курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства продуктов из мясного сырья;

- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Анализ и выбор оптимальной схемы технологических процессов.
2. Процессуальная схема производства продуктов.
3. Характеристика сырья и готовой продукции
4. Технохимический и микробиологический контроль производства.
5. Продуктовые расчеты
6. Расчет и подбор основного технологического оборудования.
7. Расчет площадей производственных помещений
8. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Схемы технологических процессов производства мясных продуктов согласно ассортименту продукции, предусмотренному заданием
2. Почасовой график технологических процессов и работы машин и аппаратов
3. План цеха или цехов в соответствии с заданием

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового

проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;

- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
 - графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
 - доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
 - ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
 - рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».
- «Неудовлетворительно»** выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:
- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
 - пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
 - графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Технологический процесс производства вареных колбас.
2. Виды, характеристика и свойства колбасных оболочек.
3. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Общие требования безопасности.
4. Сырье и материалы, используемые при производстве колбасных изделий. Мясо.
5. Субпродукты.
6. Формование батонов вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов.
7. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности перед началом работы.
8. Формование батонов полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас.
9. Подготовка сырья к колбасному производству.
10. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности во время работы.
11. Технологический процесс производства сарделек
12. Формование батонов ливерных, кровяных колбас и паштетов.
13. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности в аварийных ситуациях. Требования безопасности по окончании работы.
14. Технологический процесс производства сосисок
15. Белковые (коллагеновые) оболочки, их характеристика.
16. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Общие требования безопасности.
17. Классификация и ассортимент колбасных изделий.
18. Натуральные колбасные оболочки. Основные оболочки, получаемые от крупного рогатого скота, их характеристика и применение в колбасном производстве.
19. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Общие требования.
20. Технологический процесс производства ливерных колбас.
21. Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия.
22. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности перед началом работы.
23. Технологический процесс производства кровяных колбас
24. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий
25. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности во время

- выполнения работы.
26. Технологический процесс производства зельцев в оболочке и форме
 27. Общая характеристика посола.
 28. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности после окончания работы.
 29. Технологический процесс производства вареных колбас.
 30. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий.
 31. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности в аварийных ситуациях.
 32. Основные рецептуры колбас. Технология приготовления фарша для различных видов колбас.
 33. Натуральные колбасные оболочки. Основные оболочки, получаемые от свиней, их характеристика и применение в колбасном производстве.
 34. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Общие требования безопасности.
 35. Основные рецептуры колбас. Технология приготовления фарша для различных видов колбас.
 36. Подготовка кишечных и искусственных оболочек для колбасного производства.
 37. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности перед началом работы.
 38. Технологический процесс производства варено-копченых колбас
 39. Оборудование для перемешивания фарша.
 40. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности во время работы.
 41. Технологический процесс производства полукопченых колбас.
 42. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий
 43. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности в аварийных ситуациях. Требования безопасности по окончании работы.
 44. Технологический процесс производства сырокопченых колбас.
 45. Шприцы. Виды шприцов, назначение.
 46. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Общие требования безопасности.
 47. Основные рецептуры колбас. Технология приготовления фарша для различных видов колбас.
 48. Назначение, устройство и принципы действия куттера.
 49. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Общие требования.
 50. Технологический процесс производства вареных колбас.
 51. Причины возникновения брака при производстве колбасных изделий.
 52. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности перед началом работы.
 53. Технологический процесс производства ливерных колбас.
 54. Возможные виды дефектов при шприцевании, их причины, способы предупреждения и устранения.
 55. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности во время выполнения работы.
 56. Технологический процесс производства варено-копченых колбас.
 57. Вакуумирование фаршей при производстве колбас.
 58. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности после окончания работы.
 59. Технологический процесс производства сосисок.
 60. Размещение колбас на рамы.

61. Классификация полуфабрикатов
62. Технология производствапельменей
63. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Общие требования.
64. Характеристика основного и вспомогательного сырья для производства полуфабрикатов.
65. Ветчины, характеристика, формование.
66. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
67. Фасованное мясо из говядины, свинины и баранины.
68. Упаковочные и перевязочные материалы.
69. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жиловке мяса и субпродуктов. Общие требования.
70. Ассортимент и характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
71. Ветчины, характеристика, формование.
72. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жиловке мяса и субпродуктов. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
73. Ассортимент и характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
74. Корейка, характеристика, формование.
75. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса.
76. Общие требования.
77. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из говядины.
78. Технология производствапельменей.
79. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
80. Ассортимент и характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
81. Буженина, характеристика, формование.
82. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жиловке мяса и субпродуктов. Общие требования.
83. Оборудование для производства деликатесов.
84. Фасованное мясо из говядины, свинины и баранины.
85. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жиловке мяса и субпродуктов. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
86. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из свинины.
87. Ветчины, характеристика, формование.
88. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса.
89. Общие требования.
90. Технология приготовления панированных полуфабрикатов.
91. Ассортимент и характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
92. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
93. Технология производства рубленых полуфабрикатов (котлет, шницелей, биточков, ромштекса, бифштекса, фаршей).
94. Оборудование для производства деликатесов.
95. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жиловке мяса и

- субпродуктов. Общие требования.
96. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
 97. Буженина, характеристика, формование.
 98. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
 99. Окорок, характеристика, формование.
 100. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.
 101. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Общие требования.
 102. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и конины.
 103. Карбонад характеристика, формование.
 104. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
 105. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы.
 106. Технология производства рубленых полуфабрикатов (котлет, шницелей, биточков, ромштекса, бифштекса, фаршей).
 107. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Общие требования.
 108. Технология приготовления панированных полуфабрикатов.
 109. Классификация полуфабрикатов.
 110. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
 111. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из баранины и конины.
 112. Технология производства пельменей.
 113. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Общие требования.
 114. Технология производства рубленых полуфабрикатов (котлет, шницелей, биточков, ромштекса, бифштекса, фаршей).
 115. Оборудование для формования грудинки и корейки.
 116. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
 117. Фасованное мясо из говядины, свинины и баранины.
 118. Грудинка, характеристика, формование.
 119. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Общие требования.
 120. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы.
 121. Упаковочные и перевязочные материалы.
 122. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Общие требования.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный

подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.02.01 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСНОГО СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И
ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим	Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-	Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;

	<p>при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривзаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.</p>	<p>гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривзаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>	<p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
--	--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Ассортимент мясных продуктов
2. Брак при хранении и транспортировке.
3. В чем заключается подготовка проб к анализу?
4. Ветеринарно-санитарные требования к сельскохозяйственным животным и птице и предприятиям уоя и первичной переработки.
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке сельскохозяйственных животных и птицы на перерабатывающих предприятиях.
6. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
7. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
8. Когда проводят входящий и исходящий контроль.
9. Комплексная оценка качества птицы и птицепродуктов. Статистическая оценка результатов анализа.
10. Контроль в готовой продукции.
11. Контроль качества при транспортировании и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
12. Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров. Требования к сырью, готовой продукции. Контроль технологического процесса. 13. Контроль производственного процесса изготовления колбас по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.
13. Контроль производственного процесса изготовления консервов из мяса сельскохозяйственных животных и птицы по стадиям технологической обработки.
14. Контроль производственного процесса изготовления кулинарных изделий из мяса сельскохозяйственных животных и птицы по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество изделий.
15. Контроль производственного процесса изготовления кулинарных изделий из мяса сельскохозяйственных животных и птицы по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество изделий.
16. Контроль сырья и вспомогательных материалов в процессе изготовления продукции.
17. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения 19. Контроль технологического процесса уоя и первичной обработки птицы. Категории упитанности тушек.
18. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
19. Методы оценки качества мяса птицы и птицепродуктов
20. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
21. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
22. Основные методы технохимического контроля.
23. Основные принципы организации контроля качества продукции.
24. Основные принципы организации контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
25. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.
26. Отбор проб для анализа.
27. Оценка степени свежести мяса птицы. Контрольно-измерительные приборы.
28. Показатели качества. Методы оценки уровня качества
29. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
30. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое сельскохозяйственных животных и птицы.

31. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса убоя и первичной обработки и холодильного хранения мяса сельскохозяйственных животных и птицы.

32. Производственный контроль изготовления натуральных полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Определение качества продукции.

33. Производственный контроль изготовления пельменей с использованием мяса птицы. Определение качества продукции.

34. Производственный контроль изготовления рубленых полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции.

35. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и подразделениям птицеперерабатывающего производства. Профилактическая дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

36. Статистические методы управления качеством продукции.

37. Схема методов исследования в оценке органолептических свойств мяса и мясопродуктов. Экспертная оценка.

38. Технохимический контроль холодильной обработки и хранения птицы и птицепродуктов.

39. Требования к качеству сырья, тары, и готовой продукции при производстве баночных консервов. Определение качества.

40. Требования к качеству яиц, сухих и мороженых яйцепродуктов. Определение качества замороженных яйцепродуктов.

41. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.

42. Требования к сырью и готовой продукции колбасного производства. Определение качества.

43. Требования к сырью и готовой продукции кулинарного производства. Определение качества.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

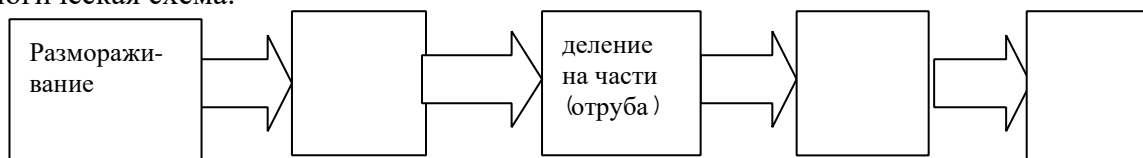
Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Отдел производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) указывает на выработку недоброкачественных вареных колбас типа «Подольская» I сорта. Вид дефекта – отсутствие монолитности, «слоистость» фарша на разрезе. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.
2. В связи с повышенным уровнем микробиологической обсемененности ОПВК забраковал партию вареных колбас «Отдельная» I сорта, изготовленную по ГОСТ 27670-79 с применением мясной массы механической обвалки. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.
3. Контрольный цех и ОПВК, принимая готовую продукцию, отмечают, что у вареных колбас и сосисок отсутствует характерный розовый цвет. Окраска на разрезе серая с розово-коричневым ободком по периферии. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.
4. Мясные продукты с какими имеющимися дефектами не подлежат реализации, и направляются на доработку или на промышленную переработку? Перечислите эти дефекты.
5. На мясокомбинате производится сбор крови на пищевые цели, однако по окончании процесса обнаруживается свернутая кровь. Укажите причины и примите соответствующее решение по устранению проблемы.
6. При хранении полутуш на мясокомбинате, обнаружено ослизнение мяса при его хранении в охлажденном состоянии. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Что могло явиться причиной данных изменений мяса? Направления переработки такого мяса.
7. На мясоперерабатывающее предприятие поступил шпик хребтовый, который через день хранения при температуре 20 °С испортился. Укажите виды порчи жиров, условия возникновения и появляющиеся продукты распада.
Выявите какой из видов порчи проявил себя.
8. По окончании обжарки оболочка полукопченых колбас имеет темнокоричневый цвет с серым оттенком, на матовой поверхности имеются следы копоти. Установите причины, примите соответствующие решения.
9. По окончании процесса сушки сырокопченых колбас у готовых изделий обнаружено:
а) выраженная внешняя деформация батонов (слипы)
б) появление на разрезе серых пятен
в) появление белого налета на батонах
Проанализируйте каждую ситуацию, определите возможные причины возникновения дефектов, примите соответствующие решения.
10. При проведении органолептической оценки партии колбасы «Свиная» высшего сорта установлено наличие неравномерного распределения шпика. На продольном разрезе батона видны сплошные зоны, образованные шпиком. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.
11. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачественности мяса говядины.

Технологическая схема.



12. К чему может привести замораживание крови убойных животных
13. На мясоперерабатывающее предприятие поступило мясо с признакам DFD. Укажите причину появления данного дефекта и пути использования данного мяса.

14. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства фарша и определите ККТ.
15. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов и определите ККТ.
16. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства натуральных полуфабрикатов и определите ККТ.
17. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства маринованных полуфабрикатов и определите ККТ.
18. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов в оболочке и определите ККТ.

Лабораторная работа

1. На мясоперерабатывающее предприятие поступило мясо с признакам PSE. Укажите причину появления данного дефекта и пути использования данного мяса
2. На консервный завод доставили условно годное мясо с прямоугольным штампом «На консервы». Как организовать переработку этого мяса.
3. В поступивших на мясокомбинат замороженных тушах при анализе обнаружено большое количество гликогена. О чем это говорит?
4. Можно ли использовать для колбасного производства натуральные колбасные оболочки с гнилостным запахом и изменением цвета? Обоснуйте свой ответ.
5. На мясокомбинате начали переработку поступивших животных без предварительной предубойной выдержки. К чему это может привести.
6. Бактериологические анализы мяса показали наличие сибирской язвы. Опишите ваши действия как технолога
7. Лабораторные анализы показали наличие в мясе следов тяжелых металлов. Опишите ваши действия
8. На предприятие поступило мясо, покрытое сплошным слоем слизи. Число бактерий в нем достигает десяти миллионов на одном квадратном сантиметре. Укажите вид порчи мяса. Какие микроорганизмы вызывают этот порок? Перечислите возможные нарушения условий хранения, температурного режима. Подлежит ли такое мясо реализации?
9. При санитарной оценке сырого мяса, вызвавшего сомнения по органолептическим показателям бактериоскопическим методом в мазкеотпечатке обнаружено 25 кокков в поле зрения микроскопа. На стекле заметны следы распада мышечной ткани. pH мяса 6,6. Какова степень свежести мяса? Обоснуйте ответ. Какое мясо по бактериологическим показателям считают свежим, подозрительным, несвежим?
10. Перед отпуском консервов в реализацию была обнаружена партия мясных консервов, непригодных для употребления в пищу. Наблюдается двустороннее вздутие банок, кислосырнй запах, вспенивание жидкой части консервов. Назовите вид порчи баночных консервов. Укажите возможных возбудителей и причины порчи.
11. После завершения термообработки и охлаждения под оболочкой вареных колбас образовались бульонно-жировые отеки, часть батонов имеет слипы длиной 8-12 см. Определите причины появления брака, предложите меры по его устранению. Как поступить с бракованной продукцией?

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. В чем заключается физиологическое значение полиненасыщенных жирных кислот?
 - а) изменение проницаемости капилляров
 - б) удалению избытка холестерина из организма**
 - в) образования большого количества свободных радикалов
2. Вода в пищевых продуктах может быть
 - а) Связанная**
 - б) Свободная**
 - в) Аморфная
 - г) Тиксотропная
3. Выберите какой из аспектов не является определяющим для понятия качество:
 - а) Философский
 - б) Правовой
 - в) Технический
 - г) Теоретический**
4. Выберите подходящие характеристики пищевой инфекции
 - а) Это незаразная болезнь, возникающую только при употреблении инфицированной пищи
 - б) Это заразные заболевания, которые распространяются не только через пищу, но и через воду, воздух**
 - в) Пищевые отравления – это инфекции, передающиеся от человека, от животного или птицы
5. Выберите уровни, на которых осуществляется контроль качества
 - а) Производственный, государственный, общественный**
 - б) Производственный
 - в) Технохимический#
6. Дайте определение понятию "антиалиментарные вещества".
 - а) антиалиментарные вещества оказывают общетоксическое действия на организм
 - б) антиалиментарные вещества специфическим образом избирательно ухудшают или блокируют усвоение отдельных нутриентов**
 - в) антиалиментарные вещества вызывают поражение определенных органов организме
7. Для чего необходимы организму человека витамины и витаминоподобные соединения?
 - а) являются пластическим материалом
 - б) источник энергии
 - в) регуляторы биохимических и физиологических процессов**

8. Достоверная информация о качестве продукта складывается:
- Сигналов из общества защиты прав потребителей
 - Отчетов технохимической лаборатории
 - В результате сравнения внутренней и внешней информации**
9. Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР)?
- Оценку гигиенической опасности - определение критических контрольных точек - выявление и отслеживание контрольных параметров**
 - Выявление и отслеживание контрольных параметров - определение критических контрольных точек - оценку гигиенической опасности
 - Оценку гигиенической опасности - выявление и отслеживание контрольных параметров - определение критических контрольных точек
10. Изучением количественной характеристики качества занимается отрасль знаний:
- Квалиметрия**
 - Метрологии
 - Социология
11. Информация о продукции называется товарной, если источником является:
- Производитель**
 - Фирма - посредник
 - Документация со склада
12. К ферментам желудочного сока не относятся:
- Амилаза**
 - Пепсин
 - Гастрин
 - Желатиназа
13. Как способны влиять на организм ингибиторы пищеварительных ферментов?
- неполное переваривание и снижение усвоения белковых компонентов пищи**
 - подавляют химическую активность витаминов**
 - нарушают синтез незаменимых аминокислот#
14. Какие вещества называют микотоксинами?
- микотоксины - это токсические метаболиты плесневых грибов.**
 - микотоксины не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели
 - микотоксины легко переходят из микробной клетки в окружающую среду.
15. Какие вещества называют эндотоксинами?
- это токсические метаболиты плесневых грибов.
 - вещества, которые не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели**
 - вещества, которые легко переходят из микробной клетки в окружающую среду
16. Какие виды пищевой продукции являются источником цианогенных гликозидов?
- белой фасоли, в ядре косточек абрикосов**
 - растения семейства пасленовые.
 - продукты из сои.

17. Какие из реакций не являются видами порчи жиров:
- а) Окисление, прогоркание
 - б) Гидролиз, осаливание
 - в) Омыление, перэтерификация**
18. Какие критерии применяют для оценки опасностей, связанных с потреблением пищевой продукции?
- а) происхождение отравляющего эффекта
 - б) тяжесть, частоту встречаемости, время наступления отрицательного эффекта**
 - в) частота повторения, длительность отрицательного эффект
19. Какие наиболее опасные радионуклиды нормируются в пищевых продуктах?
- а) ^{136}Cs ^{92}Sr
 - б) ^{137}Cs и ^{90}Sr**
 - в) ^{135}Cs и ^{94}Sr
20. Какие ограничения учитываются при переработки пищевого сырья, содержащего тяжёлые металлы?
- а) Такая продукция категорически запрещена для питания в лечебно-профилактических и детских учреждениях**
 - б) необходима техническая утилизация.
 - в) используется без ограничений
21. Какие соединения называют ксенобиотиками?
- а) тяжелые металлы, радионуклиды**
 - б) белки, жиры, углеводы
 - в) минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы
22. Какие соединения являются основными нутриентами?
- а) тяжелые металлы, радионуклиды
 - б) белки, жиры, углеводы
 - в) минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы**
23. Какова роль минеральных веществ в питании человека?
- а) обладают энергетической ценностью
 - б) играют роль в водно-солевом, кислотно-щелочном обмене**
 - в) обладают пластическими свойствами
24. Каковы опасности недостатка неусвояемых углеводов?
- а) язвенная болезнь, истощение**
 - б) неполное переваривание пищи
 - в) ускорение свертываемости крови
25. Каковы основные опасности избытка белка для человеческого организма?
- а) процессы гниения в кишечнике, нарушение обмена веществ, накопление мочевой кислоты**
 - б) снижение иммунитета, истощение мускулатуры, нарушение костеобразования, кроветворения
 - в) отеки, низкая масса тела, пигментация кожи
26. Какой из перечисленных факторов не является основополагающим при формировании качества "человеческий фактор"

а) Исследования рынка

б) Изменения в кадровом составе

27. Коммерческой информацией о товаре называют информацию:

а) Представляющую коммерческую тайну

б) Дополняющую основную

в) Потребительскую

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

а) ПДК

б) ПДД

в) ДДТ

29. Лимитирующая аминокислота – это

а) Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше 100 %

б) Аминокислота, аминокислотный скор которой больше 100 %

в) Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше или равен 100 %

30. Методы сенсорной оценки подразделяют на

а) субъективные и объективные

б) потребительские и аналитические

в) экспериментальные и расчетные

31. Метрология – это наука:

а) О методах достижения единства и точности измерений

б) Об изучении количественных характеристик качества

в) Об использовании прикладной математической статистики при подсчете результатов анализа качества

32. Наиболее лучше перевариваются белки:

а) Животного происхождения

б) Растительного происхождения

в) Микробиального происхождения

33. Охарактеризуйте основные опасности недостатка липидов в питании человека

а) увеличение массы тела

б) нарушение обмена веществ и витаминов, нарушение пищеварения

в) ускорение свертываемости крови

34. Перечислите все элементы маркировки допустимые на упаковке продукта

а) наименование продукта

б) товарный знак

в) место нахождения изготовителя

г) все ответы верны

35. Пищевая ценность характеризуется:

а) химическим составом пищевого продукта

б) органолептической оценкой пищевого продукта

в) биохимическим составом пищевого продукта

г) микробиологическим составом пищевого продукта

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

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

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

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

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

- а) Уксуснокислых бактерий
- б) **Бактерий группы кишечных палочек**
- в) Палочек бутулинуса

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

- а) **Применить крахмал**
- б) **Применить молочную кислоту**
- в) **Применить сахар**
- г) **Применить глицерин**
- д) Применить целлюлозу
- е) Применить поваренную соль
- ж) Применить гемицеллюлоз#

40. Наиболее важные в санитарном отношении этапы первичной переработки мяса

- а) **предубойное состояние животных**
- б) **обескровливание туши**
- в) **эвентрация**
- г) **созревание мяса**
- д) замораживании

41. Безазотистые экстрактивные вещества мяса

- а) ансерин
- б) карнозин
- в) **молочная кислота**
- г) **гликоген**
- д) **глюкоза**
- е) креатин
- ж) пуриновые основания

42. Азотистые экстрактивные вещества мяса

- а) ансерин
- б) **карнозин**
- в) молочная кислота

- г) гликоген
- д) глюкоза
- е) креатин**
- ж) пуриновые основания**

43. Мясо является важным источником

- а) калия**
- б) железа**
- в) фосфора
- г) кальция**

44. Варенные колбасы относятся к скоропортящимся продуктам вследствие большого содержания в них

- а) минеральных веществ
- б) нитритов
- в) жиров
- г) влаги**
- д) углеводов

45. Содержание нитритов в варенных колбасных изделиях не должно превышать

- а) 10 мг/кг
- б) 20 мг/кг
- в) 30 мг/кг
- г) 40 мг/кг
- д) 50 мг/кг**

46. Контроль эффективности тепловой обработки колбасных изделий основан на определении

- а) рН фарша
- б) пероксидазы
- в) кислой фосфатазы**
- г) микробного числа
- д) коли-титра

47. Сроки хранения варенных колбас, вырабатываемых по ГОСТу, высших сортов при температуре то 2 до 6°C

- а) 24 часа
- б) 36 ч
- в) 48 часов
- г) 72 часа**

48. Определение, характеризующее процесс созревание мяса

- а) процесс распада тканей мяса, происходящий с участием микроорганизмов и его ферментов
- б) начальная стадия автолиза, в которой наибольшую активность проявляют ферменты гликолиза, приводящие к существенным изменениям в углеводной системе**

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

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

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

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

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

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

52. Влажность пищевых продуктов – это (выберите ответ)

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

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

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

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

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

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

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

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

- а) пищевой продукт сохранил первоначальные свойства без признаков порчи;
- б) пищевой продукт в достаточном количестве содержит биологически активные вещества;
- в) **пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасность для здоровья нынешнего и будущего**

поколений;

г) пищевые продукты доброкачественные обладают биологической, физиологической и энергетической ценностью.

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

а) период, в течение которого продукт при соблюдении условий хранения сохраняет свои свойства;

б) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;

в) дата, до которой пищевой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;

г) период, в течение которого продукт остается пригодным для употребления, несмотря на снижение потребительских свойств.

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

а) период, в течение которого продукт при соблюдении установленных условий хранения не изменяет, потребительские свойства и может оставаться пригодным для употребления в пищу;

б) период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования по назначению;

в) дата, до которой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;

г) период, в течение которого продукт не может быть использован по назначению в связи с потерей потребительских свойств.

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

а) сроком годности;

б) сроком хранения;

в) сроком реализации;

г) сроком реализации и хранения.

60. Условно годное финнозное мясо может подвергаться обезвреживанию следующими методами

а) тепловой обработкой

б) замораживанием

в) посолом

г) копчением

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

а) метрология;

б) квалиметрия;

в) логометрия.

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

а) инструментальный;

б) расчетный;

в) статистический;

г) органолептический;

д) экспертный;

е) социологический;

ж) комбинированный.

63. Метод квалитетрии, основанный на сборе и анализе мнений потребителей данной продукции:

а) инструментальный;

б) расчетный;

в) статистический;

г) органолептический;

д) экспертный;

е) социологический;

ж) комбинированный.

64. Метод квалитетрии, включающий несколько методов определения показателей качества:

а) инструментальный;

б) расчетный;

в) статистический;

г) органолептический;

д) экспертный;

е) социологический;

ж) комбинированный.

65. Метод квалитетрии, учитывающий мнение группы специалистов-экспертов:

а) инструментальный;

б) расчетный;

в) статистический;

г) органолептический;

д) экспертный;

е) социологический;

ж) комбинированный.

66. Метод квалитетрии, основанный на использовании средств измерений:

а) инструментальный;

б) расчетный;

в) статистический;

г) органолептический;

д) экспертный;

е) социологический;

ж) комбинированный.

67. Метод квалитетрии, заключающийся в вычислениях по значениям параметров продукции, найденным другими методами:

а) инструментальный;

б) расчетный;

в) статистический;

г) органолептический;

д) экспертный;

е) социологический;

ж) комбинированный.

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

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

69. Мясо и мясные продукты в соответствии с ФЗ «О сертификации продукции и услуг» и «Техническим регламентом на мясо и мясную продукцию» подлежат обязательному подтверждению соответствия нормативным документам в форме принятия:

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

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

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

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

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

72. На каких этапах производства осуществляется производственный контроль:

- а) этап использования сырья;
- б) этап технологической обработки;
- в) этап хранения;
- г) этап реализации готовой продукции;
- д) на всех вышеперечисленных этапах.**

73. Производственный контроль на всех стадиях процесса осуществляет:

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

74. В рамках производственного контроля должны быть аттестованы:

- а) испытательная лаборатория;
- б) персонал, осуществляющий контроль;
- в) рабочие места;
- г) средства измерений и испытательное оборудование;
- д) все вышеперечисленные объекты.**

75. Испытания в рамках производственного контроля проводят в специально выделенных помещениях, оборудованных необходимыми средствами контроля, средствами измерений и оргтехники, отвечающих требованиям (отметьте все правильные ответы):

- а) ГОСТ Р ИСО МЭК 17025 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»;
- б) ГОСТ Р 51446 (ИСО 7218) «Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований»;
- в) техники безопасности;
- г) **всех вышеперечисленных нормативных документов и мероприятий.**

76. Основным документом, регулирующим взаимоотношение между поставщиком и покупателем мясного сырья, является:

- а) **договор поставки;**
- б) договор купли-продажи;
- в) договор доставки.

77. Мясное сырье должно поступать на предприятие в соответствии:

- а) **с ежедневным графиком поставок, закрепленным в договоре;**
- б) с ежемесячным графиком поставок, закрепленным в договоре;
- в) с ежегодным графиком поставок, закрепленным в договоре.

78. Основные факторы, способствующие развитию микрофлоры в фарше при производстве колбас

- а) **высокая влажность**
- б) **высокая степень измельчения**
- в) **длительное время выдержки**
- г) высокое содержание поваренной соли

79. Устойчивость в процессе хранения колбасных изделий обеспечивают

- а) высокое содержание влаги
- б) **низкое содержание влаги**
- в) **интенсивная тепловая обработка**
- г) слабая тепловая обработка
- д) **высокое содержание поваренной соли**

80. Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строго санитарного контроля

- а) **применение нитратов**
- б) длительный период созревания фарша
- в) **высокая степень измельчения мяса**
- г) необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке
- д) обвалка и жиловка

81. Ветеринарное свидетельство удостоверяет, что:

- а) мясо свежее
- б) мясо не является источником пищевых отравлений и соответствует гигиеническим нормам безопасности
- в) **мясо получено от здоровых животных**
- г) качество мяса соответствует требованиям НД

82. В комплектность сопроводительной документации должны входить:

- а) санитарный паспорт автотранспорта;
- б) личная мед/книжка работника, доставляющего сырье;
- в) метрологический паспорт на емкость автотранспорта;
- г) санитарно-эпидемиологическое заключение любой аккредитованной экспертной лаборатории об отсутствии в мясной продукции генетически модифицированных объектов;
- д) комплектность сопроводительной документации должна быть оговорена в договоре поставке.**

83. Не допускается к реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели мясо

- а) тощее
- б) некастрированных бугаев**
- в) второй категории
- г) первой категории

84. Мясо говядины тощей категории упитанности клеймят

- а) круглым клеймом
- б) квадратным клеймом
- в) треугольным клеймом**

85. При проведении испытаний проводят:

- а) одно определение и принимают его за результат испытания;
- б) два параллельных определения и из полученных результатов рассчитывают среднее значение, которое принимают за результат испытания;**
- в) столько определений, сколько установлено в договоре-поставке.

86. Метрологически аттестованные методики применяются в основном:

- а) при возникновении разногласий;**
- б) во всех случаях проведения испытаний;
- в) по взаимной договоренности.

87. Говядину предназначенную для производство колбас, консервов, полуфабрикатов и других изделий клеймят

- а) фиолетовой краской
- б) красной краской**
- в) синей краской

88. Журнал контроля нужно вести:

- а) только в электронном виде;
- б) только на бумажном носителе;
- в) можно как в электронном виде, так и на бумажном носителе.**

89. Срок действия ветеринарного свидетельства на скот с момента выдачи: а) 1 сут

- б) 3 сут**
- в) 10сут

90. Какой документ выдается на отгружаемую партию скота:

- а) свидетельство на скот и маршрут следования
- б) справка об отгрузке скота
- в) товарно-транспортная накладная**

91. Пищевые продукты исследуют методами измерения:

- а) аналитическими и вычислительными;
- б) качественными и количественными;**
- в) органолептическими и прикладными.

92. В соответствии с ГОСТ 15895 «Статистические методы управления качеством продукции» продукция может быть:

- а) завершенной, незавершенной, в стадии изготовления; штучной (изделие) и нештучной;**
- б) единичной и поточной;
- в) поставляемой и приобретаемой.

93. Партия продукции, годность которой оценивается при помощи ТХК подразделяется на:

- а) завершенную, незавершенную, в стадии изготовления;
- б) единичную и поточную;
- в) штучную (изделие) и нештучную;
- г) поставляемую и приобретаемую.**

94. Чаще всего контролируют качество:

- а) нештучной продукции;**
- б) штучной (изделие) продукции.

95. Образец для испытания нештучной продукции:

- а) проба;**
- б) навеска;
- в) испытательный образец.

96. Отбор проб начинается с отбора:

- а) средней пробы;
- б) объединенной пробы;
- в) точечной пробы.**

97. Объединенная проба это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;
- б) проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;**
- в) небольшая часть пробы, выделенная регламентированным методом.

98. Навеска это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;
- б) проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;
- в) небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.**

99. Точечная проба это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;**
- б) проба, составленная из серии проб путем смешивания;
- в) небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.

100. Нештучная продукция это:

- а) единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;
- б) продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.**

101. Штучная (изделие) продукция это:

- а) единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;
- б) продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.

102. Показатели качества штучной продукции определяются в:

- а) объединенной пробе;
- б) точечной пробе;
- в) среднем объеме выборки;**
- г) навеске.

103. Средний объем выборки это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом.
- б) число проверенных изделий, приходящихся на разные контролируемые партии или группы изделий;
- в) число проверенных изделий, приходящихся на одну контролируемую партию или группу изделий.**

104. В проведении контроля качества нештучной продукции применяется:

- а) выборочный контроль качества продукции;**
- б) сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

105. В проведении контроля качества штучной продукции применяется:

- а) выборочный контроль качества продукции и сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия;**
- б) только выборочный контроль качества продукции;
- в) только сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

106. Наука, об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности:

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

107. Производственный контроль осуществляется (отметьте все правильные ответы):

- а) визуально;
- б) инструментальными методами;
- в) проверкой нормативной и сопроводительной документации;
- г) всеми вышеперечисленными методами.**

107. Контроль качества и безопасности продукции проводится в соответствии с:

- а) программой производственного контроля, утвержденной руководителем предприятия и нормативной документацией на конкретный вид продукции;**
- б) постановлением правительства РФ.

108. В зависимости от контролирующего органа контроль подразделяется на:

- а) **внезаводской и внутризаводской;**
- б) входной, внутрипроизводственный, выходной;
- в) входной и выходной.

109. В понятие «**Внутризаводской (технологический) контроль**» входят:

- а) внезаводской и внутрипроизводственный;
- б) **входной, внутрипроизводственный, выходной;**
- в) входной и выходной.

110. **Входной** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при отгрузке готовой продукции потребителю;
- б) в процессе переработки мяса;
- в) **при поступлении основного и вспомогательного сырья.**

111. **Внутрипроизводственный** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при поступлении основного и вспомогательного сырья;
- б) **в процессе переработки мяса;**
- в) при отгрузке готовой продукции потребителю.

112. **Выходной** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) **при отгрузке готовой продукции потребителю;**
- б) при поступлении основного и вспомогательного сырья;
- в) в процессе переработки мяса.

113. Определите принадлежность цели контроля к виду контроля. Цель: исключение возможности проникновения в производство сырья, материалов и припасов, имеющих показатели качества, отличающиеся от нормативных: а) **входной;**

- б) внутрипроизводственный;
- в) выходной.

114. Определите принадлежность цели контроля к виду контроля. Цель: контроль параметров производственных технологических процессов (критические точки), связанных с обязательными требованиями к продукции: а) входной;

- б) **внутрипроизводственный;**
- в) выходной.

115. Определите принадлежность цели контроля к виду контроля. Цель: по его результатам принимается решение о пригодности продукции к реализации: а) входной;

- б) внутрипроизводственный;
- в) **выходной.**

116. На лабораторный и цеховой подразделяется контроль:

- а) входной;
- б) **внутрипроизводственный (операционный);**
- в) выходной (приемочный).

117. В зависимости от места отбора проб выделяют виды производственного контроля:

- а) **входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой**

продукции во время хранения;

- б) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;
- в) систематический и периодический.

118. В зависимости от назначения выделяют виды производственного контроля:

- а) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;
- б) **органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;**
- в) систематический и периодический.

119. В зависимости от сроков проведения выделяют виды производственного контроля:

- а) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;
- б) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;
- в) **систематический и периодический.**

120. Основной фактор, влияющий на потери массы животных во время перевозки:

- а) кормление во время перевозки
- б) **продолжительность перевозки**
- в) питьевой режим животных

123. Входной контроль ингредиентов и тароупаковочных материалов производят в соответствии:

- а) **с нормативной документацией на поступающее сырье и материалы;**
- б) с договором поставки на поступающее сырье и материалы;
- в) с товарно-транспортной накладной поставщика.

124. При приемке ингредиентов и материалов в комплект документов должны входить:

- а) товарно-транспортная накладная;
- б) ветеринарные сопроводительные документы для сырья животного происхождения (свидетельство, справка, сертификат);
- в) удостоверение качества и безопасности от производителя товара;
- г) сертификаты (соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, свидетельство о государственной регистрации – в зависимости от вида товара);
- д) сертификат качества и безопасности (для импортных грузов);
- е) сертификат страны происхождения (для импортных грузов);
- ж) документ, подтверждающий отсутствие ГМО и аллергенов;
- з) фитосанитарный сертификат (для сырья растительного происхождения);
- и) **все вышеперечисленные документы.**

126. При приемке ингредиентов и материалов, ввезенных на территорию РФ из других стран, обязательно проверяется наличие следующего документа:

- а) ветеринарное свидетельство;
- б) ветеринарная справка;
- в) ветеринарный сертификат.

127. Как принимают птицу и кроликов на переработку:

- а) по живой массе
- б) по количеству животных и птиц
- в) по убойной массе

128. Уменьшение массы мяса в результате испарения влаги в процессе термической обработки и хранения: а) жилованное мясо

- б) усушка мяса
- в) мраморность мяса

129. Сырье и материалы, используемые для производства продуктов детского питания, в сопроводительных документах обязательно должны иметь указания:

- а) о соответствии нормативной документации на поступающее сырье и материалы;
- б) о возможности их использования в продуктах детского питания.

130. Перечень сопроводительных документов при приемке ингредиентов и материалов отражается в:

- а) договоре поставки;
- б) договоре купли-продажи;
- в) договоре доставки ингредиентов и материалов.

131. Продукция, поступившая на предприятие без сопроводительной документации, с неправильно оформленной или некомплектной документацией:

- а) во всех случаях не подлежит входному контролю и приемке;
- б) в исключительных случаях может быть принята на ответственное хранение на установленный в договоре поставки срок, в течение которого должна быть предоставлена недостающая документация;
- в) утилизируется.

132. При входном контроле обязательно необходимо проверять следующие параметры:

- а) соблюдение условий перевозки и целостности транспортной упаковки, наличие этикетки и соответствие информационных данных, соответствие требованиям договора поставки;
- б) органолептические показатели ингредиентов и микробиологические показатели тароупаковочных материалов.

133. Отбор проб или образцов тароупаковочного материала производят в соответствии с нормативной документацией на конкретный вид продукции с оформлением:

- а) акта отбора проб;
- б) протокола отбора проб;
- в) договора-поставки.

134. Пробы пищевых продуктов хранят:

- а) в герметичных промаркированных контейнерах до окончания срока их годности;
- б) в негерметичной таре не более суток.

135. Безмикробная порча мяса, возникающая под влиянием тканевых ферментов при неправильном охлаждении парной туши: а) обвалка мяса

- б) жиловка мяса
- в) загар мяса

136.Пробы помещают в посуду:

- а) стеклянную;
- б) металлическую;
- в) фарфоровую;
- г) полимерную;
- д) пергамент;
- е) в любую из вышеперечисленных.**

137.Что ответственное лицо лаборатории делает с остатками образцов продукции:

- а) образцы возвращает заказчику;
- б) образцы хранит в определенных условиях до момента передачи в производство и до получения результатов испытаний;**
- в) образцы уничтожает.

138.Когда направленные на испытание образцы израсходованы или стали непригодны для использования по прямому назначению:

- а) возвращают заказчику;
- б) составляют акт списания продукции и уничтожают.**

139.Устройства, используемые при отборе проб должны быть изготовлены из:

- а) нержавеющей стали;
- б) алюминия;
- в) полимерных материалов, разрешенных для применения в пищевой промышленности.
- г) подходят все вышеперечисленные материалы.**

140.Использование для убоя больных, умерших и находящихся в предсмертном состоянии животных:

- а) гниение мяса
- б) хранение мяса
- в) фальсификация мяса**

141.В колбасных изделиях ГОСТом ограничивается содержание

- а) соли**
- б) влаги**
- в) нитрита натрия**
- г) фосфатаза
- д) белка

142.На качество готового продукта оказывают влияние следующие свойства исходного сырья:

- а) продолжительность и условия хранения в замороженном состоянии
- б) способ и условия размораживания
- в) степень развития автолиза**
- г) величина рН мяса**
- д) способы, условия и сроки посола мяса**
- е) морфологический и химический состав мяса**
- ж) машинная и термическая обработка

143.Отобранные пробы исследуют:

- а) непосредственно сразу после отбора;
- б) возможна консервация пробы и проведение исследования позже.**

145.Отобранные образцы тароупаковочных материалов:

- а) маркируют и подшивают в специальные папки, хранящиеся в службе контроля качества предприятия;**
- б) номеруют и клеивают в «Журнал контроля качества поступающих материалов».

146.После проверки комплектности документации и отбора проб приход продукции регистрируют в:

- а) «Журнале контроля показателей качества, важных для количественно-качественного учета сырья и продукции»;
- б) «Журнале контроля технологических процессов»;**
- в) «Журнале контроля качества поступающих материалов».

147.Объем работы лаборатории определяется с учетом:

- а) суточного поступления сырья и объема готовой продукции, подлежащей контролю;**
- б) качества поступающего сырья и средней численности работников лаборатории.

148.Среднесписочная численность работников лаборатории исчисляется на основании:

- а) суточного поступления сырья;
- б) объема готовой продукции, подлежащей контролю;
- в) качества поступающего сырья;
- г) отраслевых нормативов времени на проведение анализов поступающего сырья и готовой продукции с учетом принятых методов исследования и периодичности контроля.**

149.Режим работы лаборатории зависит от:

- а) качества поступающего сырья;
- б) средней численности работников лаборатории;
- в) объема сырья, поступающего на переработку;**
- г) размера лаборатории.

150.Какой контроль может быть суточным, декадным, месячным, квартальным, годовым:

- а) систематический контроль;**
- б) периодический контроль;
- в) арбитражный контроль.

151.Внезапные проверки производственной деятельности предприятия или отдельных его участков:

- а) систематический контроль;
- б) периодический контроль;**
- в) арбитражный контроль.

152.Основной вид контроля производственной деятельности предприятия:

- а) суточный;**
- б) декадный;
- в) месячный;
- г) квартальный;
- д) годовой.

153.Основными методами контроля для оценки качества продукции на производстве являются:

- а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;
- б) производственные и арбитражные.

154. Химические методы контроля делятся на две группы:

- а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;
- б) производственные и арбитражные.

155. Методы контроля, применяемые для решения спорных вопросов, возникающих на производстве при оценке качества продукции:

- а) органолептические;
- б) физико-химические;
- в) микробиологические;
- г) технические;
- д) производственные;
- е) арбитражные.

156. К физико-химическим методам контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

157. К техническим методам контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

158. К органолептическим методам контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

159. К микробиологическим методам контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности

контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

160. Производственная испытательная лаборатория (ПИЛ) действует согласно:

- а) «Руководства по качеству», утвержденного руководителем предприятия**
- б) должностных инструкций
- в) технических документов
- г) положения о производственной лаборатории

161. Физико-химические методы анализа применяются:

- а) в целях определения органолептических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- б) в целях определения микробиологических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- в) в целях определения химического состава сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.**

162. Физико-химические методы анализа делятся на категории:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы;
- д) на все вышеперечисленные.**

163. Нежелательно использовать мясо в состоянии

- а) посмертного окоченения**
- б) принятое от нездоровых животных
- в) с нетрадиционным ходом автолиза

164. В готовых колбасных изделиях в соответствии с требованиями нормативной и технической документации определяется показатели

- а) физико-химические**
- б) структурно-механические
- в) функционально-технологические
- г) микробиологические**
- д) органолептические**

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовое проектирование по специальности.

Тематика курсовых проектов

1. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т говядины I категории и 12,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».

2. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т говядины I категории и 6,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».

3. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т свинины I категории и 12,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».

4. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т свинины I категории и 6,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».

5. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 23,5 т свинины I категории и 14,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».

6. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 9,45 т свинины I категории и 9,45 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».

7. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5,25 т говядины I категории и 24,5 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».

8. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 3,75 т говядины I категории и 4,75 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».

9. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 15,75 т говядины I категории и 12,25 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».

10. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5 т свинины I

категории и 4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».

Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе:

1. Консультация по структуре курсовой работы.
 2. Консультация по расчету норм расхода сырья заданного продукта.
 3. Консультация по оформлению аппаратурно-технологической схемы производства.
 4. Консультация по правилам оформления расчетно-пояснительной записки.
 5. Консультация по составлению аппаратурно-технологической схемы производства заданного продукта.
 6. Консультация по написанию раздела «Входной контроль сырья и материалов».
 7. Консультация по написанию раздела «Технологический контроль производства».
 8. Консультация по написанию раздела «Контроль готового продукта».
 9. Консультация по написанию раздела «Критические контрольные точки при производстве продукта».
 10. Консультация по оформлению списка используемых источников.
- Защита курсовой работы.

Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой:

1. Выполнить расчет нормы расхода сырья заданного продукта и анализ производственных потерь по технологическим операциям.
2. Оформить аппаратурно-технологическую схему производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.
3. Оформить расчетно-пояснительную записку.

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. Курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и

последовательности изложения материала;

– графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;

– доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;

– ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;

– рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

– курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;

– пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;

– доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;

– ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;

– рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

– курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;

– пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;

– имеются достаточные замечания по основным разделам работы;

– графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;

– доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;

– ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;

– рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

– курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;

– пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;

– графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Осуществление технохимического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях

2. Виды контроля на предприятиях.

3. Внутривзаводской брак. Брак при хранении и транспортировке.

4. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.

5. Задачи цеховых и заводских лабораторий.

6. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов
7. Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов
8. Устройство и оснащение производственной лаборатории
9. Контроль качества мяса
10. Контроль убоя и переработки скота
11. Контроль убоя и переработки птицы
12. Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья
13. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов
14. Контроль технологических процессов
15. Определение свежести мяса
16. Контрольно-измерительные приборы
17. Контроль производства и качества пищевых животных жиров
18. Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки
19. Требования к сырью, материалам и готовой продукции при производстве полуфабрикатов
20. Требования к сырью, материалам и готовой продукции при производстве копченостей
21. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве копченостей
22. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве полуфабрикатов
23. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий при производстве копченостей
24. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий при производстве полуфабрикатов
25. Определение качества колбасных изделий и копченостей
26. Определение качества полуфабрикатов
27. Требования к качеству сырья, тары и готовой продукции при производстве мясных баночных консервов
28. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясных баночных консервов
29. Определение качества консервов
30. Требования к качеству яиц, сухих и мороженых яйцепродуктов.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются

знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ИЗ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.03.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.03.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Умения: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и	Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и	Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса

<p>оборудования в соответствии санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>	<p>оборудования в соответствии санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>	<p>охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
---	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа

Промежуточная аттестация - экзамен	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Вопросы к экзамену
------------------------------------	---	--------------------

Устный опрос

1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
2. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов.
3. Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
4. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению.
5. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.
6. Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др.
7. Температурная обработка молока (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация, УВТ-обработка).
8. Молочная железа, её строение. Процесс молокообразования и молокоотдачи.
9. Требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко.
10. Тепловая обработка молока. Цель тепловой обработки. Виды тепловой обработки: пастеризация, стерилизация.
11. Изменение свойств молока при механическом воздействии на него.
12. Оборудование для механической обработки молока, устройство, принцип действия.
13. Изменение составных частей и свойств молока при тепловой обработке молока.
14. Процесс нормализации молока.
15. Процесс сепарирования молока.
16. Назначение, устройство и принцип действия сепаратора сливоотделителя.
17. Назначение, устройство и принцип действия сепаратора молокоочистителя.
18. Назначение, устройство и принцип действия сепаратора нормализатора.
19. Назначение, устройство и принцип действия центробежного насоса.
20. Назначение, устройство и принцип действия самовсасывающего насоса.
21. Назначение, устройство и принцип действия ротационного насоса с внешним зацеплением.
22. Назначение, устройство и принцип действия ротационного насоса с внутренним зацеплением.
23. Назначение, устройство и принцип действия винтового насоса.
24. Назначение, устройство и принцип действия охлаждающе-пастеризационной установки для молока
25. Назначение, устройство и принцип действия охлаждающе-пастеризационной установки для сливок
26. Назначение, устройство и принцип действия охлаждающе-пастеризационной установки для кисломолочных продуктов.
27. Назначение, устройство и принцип действия охлаждающе-пастеризационной установки для мороженого.
28. Назначение и устройство автомолцистерны.
29. Виды трубопроводов для перемещения молока.
30. Свободная и связанная влага.
31. Белки молока состав, свойства.
32. Казеин состав, свойства.
33. Сывороточные белки состав, свойства.
34. Углеводы молока состав, свойства.
35. Молочный жир состав, свойства.

36. Изменение составных частей и свойств молока при охлаждении молока.
37. Изменение составных частей и свойств молока при замораживании.
38. Назначение, устройство и принцип действия дискового фильтра
39. Назначение, устройство и принцип действия фильтр-пресса
40. Назначение, устройство и принцип действия цилиндрического фильтра.
41. Назначение, устройство и принцип действия емкости для хранения молока на ферме.
42. Назначение и устройство емкости для кисломолочных напитков.
43. Назначение и устройство вертикальной и емкости
44. Назначение и устройство горизонтальной емкости
45. Назначение, устройство и принцип действия гомогенизатора клапанного типа

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Практическое занятие №1

Расчет цен на закупаемое молоко – сырье с учетом содержания жира, белка и его сортности

1. От поставщика поступило молоко 1 сорта в количестве 1000 кг. По условиям договора цена за 1 т. молока 1 сорта для массы, соответствующей базисной норме массовой доле жира 3,4 % - 7000 р. Фактическая доля жира в молоке при приемке по результатам лабораторного исследования – 4 %. Определить сумму к оплате поставщику за поступившее молоко по фактическим показателям доли жира (4,0 %) в молоке. Определить стоимость 1 кг жира.
2. В договоре установлена цена за 1 кг жира 205 р. Поступило молоко 1 сорта в количестве 1000 кг. Фактическая доля жира в молоке по результатам лабораторного исследования составила 4 %. Определить сумму к оплате поставщику за поступившее молоко по фактическим показателям доли жира (4 %) в молоке.

3. По условиям договора установлена цена за 1 кг белка 120 р. и за 1 кг жира 100 руб. От поставщика поступило молоко 1 сорта в количестве 1000 кг. Фактическая доля жира в молоке при приемке по результатам лабораторного исследования составила 4 %, белка - 2,95 %. Определить сумму к оплате поставщику за поступившее молоко по фактическим показателям доли жира (4 %) и белка (2,95 %) в молоке.

Практическая работа №2

Расчет баланса молочной промышленности

1. Рассчитать массу сливок, полученных при сепарировании 2000 кг молока. Массовая доля жира в молоке – 3,6 %, массовая доля жира в сливках 30 %, массовая доля жира в обезжиренном молоке – 0,05 %. Потери жира при сепарировании – 0,23 %. Потери обезжиренного молока при сепарировании 0,4 %. Составить жиробаланс.
2. Рассчитать массу молока, которое необходимо просепарировать, чтобы получить 300 кг сливок жирностью 20 %. Массовая доля жира в молоке 3,6 %, в обрате 0,05 %. Потери 0,23 %.
3. Рассчитать массу творога, полученного из 3000 кг нормализованного молока. Массовая доля жира в молоке 1%, жирность творога 5 %, массовая доля жира в сыворотке 0,04 %. Потери жира при производстве творога 0,28 %.
4. Рассчитать массу пахты при получении масла из 4000 кг сливок жирностью 65 %. Массовая доля жира в масле 82 %, в пахте 0,7 %. Потери жира 0,25 %.
5. Рассчитать массу воды, которая выпаривается при производстве сгущенного молока из 1500 кг нормализованного молока с массовой долей сухих веществ 13 %. Массовая доля сухих веществ в сгущенном молоке 30 %. Потери сухих веществ – 0,15 %
6. Рассчитать массу сливок, полученных при сепарировании 1800 кг молока. Массовая доля жира в молоке 3,4 %, в сливках 10 %, в обрате 0,05 %. Потери жира при сепарировании 0,22 %.

Лабораторное занятие

Определение средневзвешенной массовой доли жира в молоке

1. Решить и заполнить рапорт. На молочный завод в переработку поступило цельное молоко. Часть молока просепарировали и получили 8000 кг сливок, в которых содержится 800 кг жира. Остаток молока после сепарирования составил 5500 кг, с содержанием в нем 214,5 кг жира. Определить массу молока, поступившего на завод, составить жиробаланс. Потери жира 0,23 %, потери обрата 0,4 %, Жм.б. = 3,7 %.
2. Рассчитать средневзвешенную массовую долю жира молока, поступившего на завод. Пересчитать фактическую массу молока в массу молока базисной жирности. Жм.б = 3,2 %
Поставщик 1 – $m_1 = 5800$ кг, Ж1 = 3,6 %;
Поставщик 2 – $m_2 = 4200$ кг, Ж1 = 4,0 %;
Поставщик 3 – $m_3 = 6100$ кг, Ж1 = 3,2 %.
3. На молочный завод поступило цельное молоко. 20800 кг молока просепарировали, получив сливки 15 % жирности. Остаток молока после сепарирования составил 4000 кг с содержанием в нем 170 кг жира. Определить фактическую массу молока, поступившего на завод и массу молока базисной жирности. Составить жиробаланс. Потери жира при сепарировании 0,23 %. Потери обрата 0,4 %, Жм.б = 3,4 %.
4. На молочный завод поступило 30000 кг молока, содержащих 1110 кг жира. Часть молока просепарировали получив 5000 кг сливок жирностью 20 %. Определить массу молока базисной жирности. Составить жиробаланс. Потери жира 0,22 %. Потери обрата 0,4 %. Жм.б = 3,5 %.
5. На молочный завод поступило молоко. Часть молока просепарировали и получили 800 кг сливок, в которых содержится 80 кг жира. Остаток молока после сепарирования

составил 550 кг, с содержанием в нем 21,5 кг жира. Определить фактическую массу молока, поступившего на завод и массу молока базисной жирности. Составить жиробаланс. Потери жира 0,24 %. Потери обраты 0,4 %. Ж.м.б = 3,6 %.

Лабораторная работа **Сепарирование молока. Определение его эффективности**

1. Рассчитать 1-е и 2-е уравнение материального баланса для сепарирования (по проведенным исследованиям).
2. Рассчитать массу молока, которое необходимо просепарировать, чтобы получить 300 кг сливок жирностью 20 %. Массовая доля жира в молоке 3,6 %, в обрате 0,05 %. Потери 0,23 %. Составить жиробаланс сепарирования.
3. Рассчитать массу сливок, полученных при сепарировании 1800 кг молока. Массовая доля жира в молоке 3,4 %, в сливках 10 %, в обрате 0,05 %. Потери жира при сепарировании 0,22 %. Составить жиробаланс сепарирования.

Контрольные вопросы

1. Сущность процесса сепарирования
2. От чего зависит скорость выделения жировых шариков
3. Жировая фаза молока. Строение жировых шариков
4. Виды сепарирования. Температурные режимы
5. Какие факторы влияют на эффективность сепарирования
6. Как определяется эффективность сепарирования.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типичные вопросы для самопроверки)

К предприятиям основного типа молочной промышленности относится:

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

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

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

Кислотность молока, принимаемого на переработку, составляет:

- а) 15-18 °Т;

- б) 16-20 °Т;
- в) 16-21 °Т 4.

Сухой обезжиренный молочный остаток позволяет определить:

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

Казеин - это :

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

Процент казеина в молоке составляет около:

- а) 70 %;
- б) 80 %;
- в) 50 %

К основным компонентам молока относятся:

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

Температура плавления молочного жира составляет:

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

Сколько жировых шариков содержится в 1 мл. коровьего молока:

- а) 2 -8 млрд.;
- б) 1,2 -8 млрд.;
- в) 1,2 -12 млрд.

В какой форме вода присутствует в молоке:

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

Содержанием сухого вещества в молоке характеризует его:

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

Лактоза состоит из:

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

К макроэлементам молока относятся:

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

К микроэлементам молока относятся:

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

Основные физико-химические показатели молока:

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

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

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

К органолептическим свойствам молока относятся:

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

Пути попадания микроорганизмов в молоко:

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

Роль молочных бактерий в производстве продукции

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

Какие моющие средства используют при очистке оборудования:

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

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. История развития биохимических и микробиологических исследований молока и молочных продуктов.
2. Состав и энергетическая ценность молока различных сельскохозяйственных животных (составление таблицы сравнительной оценки различного молока).
3. Состав и строение белков. Структуры белков. Физико-химические свойства белков.
4. Состав липидов. Физико-химические свойства липидов.
5. Классификация углеводов. Основные свойства и функции углеводов.
6. Роль витаминов в нормальном развитии человека.
7. Пороки молока.
8. Микробиологический контроль качества молочных продуктов.
9. Патогенные микроорганизмы – возбудители инфекций. Химический состав и свойства микробных токсинов. Условно-патогенные микроорганизмы – возбудители пищевых токсикоинфекций. Пищевые интоксикации (токсикозы).
10. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
11. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
12. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.
13. Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.
14. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, подготовка рефератов, сообщений и презентаций.
15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Правила работы в молочной лаборатории и техника безопасности.
2. Требования ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия к молоку коров.

3. Химический состав молока коров.
4. Свойства молока.
5. Пищевая и энергетическая ценность молока.
6. Первичная обработка молока в молочнотоварной ферме.
7. Приёмка молока.
8. Обработка и подготовка молока-сырья на перерабатывающем предприятии.
9. Определение количества молока.
10. Технологические приемы первичной переработки молока
11. История развития молочной промышленности. Современные тенденции рынка молочных продуктов.
12. Стандартизация молока и молочных продуктов. Требования государственных стандартов к заготавливаемому молоку.
13. Технология первичной обработки молока
14. Приемка молока на перерабатывающем предприятии.
15. Основные требования, предъявляемые к мороженому.
16. Определение группы чистоты по ГОСТ 8218-89.
17. Схема пооперационного контроля показателей качества молока.
18. Консервирование проб молока и подготовка их к анализу.
19. Показатели, определяющие сортность молока.
20. Методы фальсификации молока.
21. Определение кислотности молока.
22. Определение содержания ингибирующих веществ в молоке.
23. Технология пастеризованного и стерилизованного молока.
24. Очистка молока.
25. Сепарирование молока.
26. Нормализация молока.
27. Гомогенизация молока.
28. Пастеризация молока.
29. Стерилизация молока.
30. Пооперационный контроль заготавливаемого молока.
31. Контроль показателей качества молока, поступающего на переработку.
32. Органолептические показатели молока и их пороки.
33. Технология ультрапастеризации молока.
34. Технология производства питьевого молока.
35. Технология пастеризованного молока.
36. Технология стерилизованного молока.
37. Технология питьевых сливок.
38. Технология мороженого.
39. Технология масла из коровьего молока.
40. Вторичное молочное сырьё и его переработка.
41. Упаковка, маркировка молочной продукции.
42. Хранение и транспортировка молочной продукции.
43. Технология топленого молока.
44. Технология сливочного масла.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный

подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.03.02 ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ИЗ МОЛОЧНОГО
СЫРЬЯ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МДК.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.03.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных

<p> продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение </p>		<p> материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа </p>
---	--	---

	<p>производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>		<p>отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
--	---	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Классификация и ассортимент масла
2. Требования к качеству молочного сырья для производства масла и его обработка
3. Особенности производства масла сбиванием сливок
4. Особенности производства масла преобразованием высокожирных сливок
5. Фасовка, упаковка и хранение масла сливочного
6. Особенности технологии основных видов сливочного масла
7. Использование замороженных сливок и фракционированного молочного жира для улучшения качества масла
8. Техничко-экономическая оценка различных способов производства сливочного масла
9. Производство консервного, топленого масла и жира молочного
10. Оценка качества масла
11. Повышение эффективности производства масла сливочного.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Производство питьевого пастеризованного молока. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций.
2. Пороки кисломолочных напитков. Причины возникновения и меры предупреждения. Приведите требования к кисломолочным напиткам по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
3. Производство кефира резервуарным способом. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций. Какая микрофлора входит в состав кефирных грибков? В чем особенности брожения лактозы при производстве кефира?
4. Производство творога на линиях Я9-ОПТ. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций. Укажите достоинства и недостатки способа.
5. Производство сметаны. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций.
6. Производство мягкого диетического творога. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций.
7. Производство творога с применением оборудования ВК-2,5. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Укажите достоинства и недостатки способа.
8. Способы производства стерилизованного молока и их сравнительная характеристика.

9. Производство мороженого на молочной основе. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций. Укажите роль стабилизаторов в формировании качества готового продукта.
10. Физико-химические основы производства творога. Влияние различных способов коагуляции белков молока при производстве творога на свойства сгустка и выход продукта.
11. Производство пастеризованных сливок. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций.
12. Производство творога с применением творогоизготовителей ТИ-4000. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Укажите достоинства и недостатки способа.
13. Производство стерилизованного молока с применением ультравысокотемпературной обработки сырья. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций. Изложите сущность метода определения промышленной стерильности.
14. Пороки сметаны. Причины возникновения и меры предупреждения. Приведите требования к сметане по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
15. Производство кисломолочных напитков. Дайте сравнительную характеристику способов производства. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций.
16. Пороки пастеризованного и стерилизованного молока. Причины возникновения и меры предупреждения. Приведите требования к питьевому молоку по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
17. Классификация способов производства творога. Современные промышленные способы производства творога и их технико-экономическая оценка.
18. Технология ряженки. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций.
19. Технология йогурта. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций. Укажите способы внесения наполнителей.
20. Производство творога с применением линии А-ТЛ. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций. Укажите достоинства и недостатки способа.

Лабораторная работа

Изучение устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания сыродельной ванны СВ-1000.

1. Изучить устройство сыродельной ванны СВ-1000
2. Изучить принцип действия сыродельной ванны СВ-1000
3. Изучить правила безопасного обслуживания сыродельной ванны СВ-1000

Лабораторная работа

Изучение устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания отделителя сыворотки Я7-00-23

1. Изучить устройство отделителя сыворотки Я7-00-23
2. Изучить принцип действия отделителя сыворотки Я7-00-23

3. Изучить правила безопасного обслуживания отделителя сыворотки Я7- 00-23

Лабораторная работа

Изучение устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания пневматических прессов вертикального и туннельного типа Е8-ОПГ и «Элгеп»

1. Изучить устройство отделителя сыворотки пневматических прессов вертикального типа Е8-ОПГ
2. Изучить принцип действия пневматических прессов вертикального типа Е8-ОПГ
3. Изучить правила безопасного обслуживания пневматических прессов вертикального типа Е8-ОПГ
4. Изучить устройство пневматических прессов туннельного типа «Элгеп»
5. Изучить принцип действия пневматических прессов туннельного типа «Элгеп»
6. Изучить правила безопасного обслуживания пневматических прессов туннельного типа «Элгеп»

Лабораторная работа

Отбор проб сыра и подготовка их к анализу

1. Отбор проб сыра
2. Подготовка проб сыра к анализам

Лабораторная работа

Органолептический и физико-химический контроль твердых сычужных сыров

1. Методика определения органолептических показателей сыров
2. Методика определения массовой доли жира в сыре абсолютной
3. Методика определения массовой доли жира в сыре относительной
4. Методика определения массовой доли влаги в сыре
5. Методика определения степени зрелости сыра
6. Методика определения массовой доли соли в сыре
7. Установление полученных показателей в сырах требованиям ГОСТов

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Чем отличается топленое масло от масла сливочного?
 - а. химическим составом
 - б. вкусом и запахом
 - в. консистенцией
 - г. областью использования
 - д. составом жирового компонента

2. Что такое плазма масла?
- а. Нежировая часть
 - б. вода
 - в. вода, содержащая сухой обезжиренный молочный остаток
 - г. вода, содержащая сухой обезжиренный молочный остаток и сухие вещества нежирового наполнителя
3. В чем разница между маслом облепченным, легким и сверхлегким?
- а. в содержании жира
 - б. в содержании плазмы
 - в. в содержании воды
 - г. в энергетической ценности
 - д. во вкусе и запахе
4. Сладкосливочное масло – это масло, вырабатываемое с использованием
- а. сахарозы
 - б. фруктово-ягодных наполнителей и сахарозы
 - в. меда
 - г. свежих сливок без каких-либо наполнителей
 - д. промытых сливок без каких-либо наполнителей
5. Что такое кислосливочное масло?
- а. из сливок повышенной кислотности
 - б. из сливок с добавлением закваски
 - в. с внесением закваски в пласт масла
 - г. с внесением в сливки пищевых кислот и ароматизаторов
6. Назовите показатели, которые одинаковы для любого сорта сливок
- а. кислотность
 - б. цвет
 - в. термоустойчивость
 - г. температура
7. Назовите показатели, которые не участвуют в определении сорта сливок
- а. массовая доля белка
 - б. количество бактериальных клеток
 - в. кислотность
 - г. механическая загрязненность
 - д. проба на кипячение
8. Как оценивается качество сливок при наличии в них незначительного количества комочков жира?
- а. 1-го сорта
 - б. 2-го сорта
 - в. несортные
 - г. не подлежащие приемке
9. Какие сливки имеют более низкое качество?
- а. с массовой долей жира 29% и кислотностью 16 °Т
 - б. с массовой долей жира 36% и кислотностью 14 °Т
 - в. с массовой долей жира 38% и кислотностью 13 °Т

10. Если из одного и того же молока получить сливки разной жирности, то кислотность их будет
- а. одинаковой
 - б. меньше в более жирных сливках
 - в. больше в более жирных сливках
11. Какие сливки относятся к несортным, имеющие
- а. слабый металлический привкус
 - б. слабый кормовой привкус
 - в. термоустойчивость IV группы по алкогольной пробе
 - г. наличие комочков жира
 - д. полученные из молока больных животных и прошедшие термическую обработку до отправки на предприятие
12. Как удалить механические примеси из сливок?
- а. центробежной очисткой
 - б. фильтрованием
 - в. заменой плазмы сливок
13. Какой из пороков сливок можно уменьшить промывкой?
- а. металлический привкус
 - б. дрожжевой привкус и запах
 - в. повышенную кислотности
 - г. рыбный запах д. запах и привкус нефтепродуктов
14. Какие вещества удаляются в процессе дезодорации сливок?
- а. адсорбированные жиром
 - б. адсорбированные белком
 - в. находящиеся в водной части сливок и имеющие температуру кипения не выше 100 °С
 - г. любые, которые имеют температуру кипения ниже 100 °С
15. Что влияет на выбор температуры пастеризации сливок?
- а. химический состав молочного жира
 - б. массовая доля жира
 - в. дисперсность жировой эмульсии
 - г. термоустойчивость сливок д. вид масла
16. Какой показатель не будет влиять на выбор режима пастеризации сливок?
- а. массовая доля жира в масле
 - б. массовая доля жира в сливках
 - в. сорт сливок
 - г. период года
17. Какие вещества, участвуют в формировании вкуса и аромата пастеризации?
- а. сульфгидрильные группы
 - б. лактоны
 - в. ацетоин
 - г. диацетил
 - д. карбонильные соединения
18. На какую характеристику жира ориентируются при выборе температуры созревания и

сбивания сливок?

- а. число омыления
- б. перекисное число
- в. йодное число
- г. число рефракшш

19. Назначение физического созревания сливок

- а. формирование вкуса и запаха масла
- б. формирование структуры масла
- в. понижение устойчивости жировой эмульсии
- г. повышение пенообразующей способности

20. На какой из показателей не оказывает влияние физическое созревание сливок?

- а. продолжительность сбивания
- б. консистенция масляного зерна
- в. использование жира
- г. химический состав масла

21. Что понимается под степенью созревания сливок?

- а. толщина белковой оболочки жирового шарика
- б. величина жирового шарика
- в. количество твердого жира
- г. температура и продолжительность созревания

22. Что влияет на степень использования жира?

- а. массовая доля жира в сливках
- б. массовая доля влаги в масле
- в. массовая доля жира в пахте
- г. количество переработанных сливок

23. Какой фактор не оказывает влияние на продолжительность сбивания сливок?

- а. температура пастеризации
- б. качество сливок
- в. степень отвердевания жира
- г. состав сливок

24. Цель промывки масляного зерна

- а. предотвращение окислительной порчи жира
- б. предотвращение бактериальной порчи масла
- в. повышение содержание жира в масле
- г. регулирование консистенции масляного зерна

25. Что влияет на температуру промывной воды?

- а. количество масляного зерна
- б. размер масляного зерна
- в. консистенция масляного зерна
- г. вид вырабатываемого масла

26. Какой фактор влияет на продолжительность механической обработки масляного зерна?

- а. сорт сливок
- б. жирность сливок
- в. консистенция масляного зерна

- г. содержание влаги в масле
- д. величина масляного зерна

27. Что такое критический момент обработки масляного зерна?

- а. содержание влаги в пласте выше, чем требуется в готовом продукте
- б. содержание влаги в пласте минимальное
- в. содержание влаги в пласте соответствует нормативному содержанию влаги в масле

28. Назначение механической обработки масляного зерна

- а. удаление газовой фазы из молока
- б. формирование вкуса и запаха масла
- в. формирование консистенции масла
- г. нормализация масла по содержанию влаги

29. Какая операция будет влиять на формирование вкуса и запаха масла?

- а. пастеризация сливок
- б. физическое созревание сливок
- в. сбивание сливок
- г. обработка масляного зерна

30. Какая операция не будет влиять на консистенцию масла?

- а. пастеризация сливок
- б. физическое созревание сливок
- в. сбивание сливок
- г. обработка масляного зерна

31. Какая операция не зависит от химического состава жира сливок?

- а. пастеризация
- б. физическое созревание сливок
- в. обработка масляного зерна

32. Какая операция является необязательной при выработке масла

- а. физическое созревание сливок
- б. промывка масляного зерна
- в. посолка масляного зерна
- г. диспергирование влаги в масле

33. Чем отличаются высокожирные сливки от масла (при той же температуре)?

- а. количеством деэмульгированного жира
- б. дисперсностью плазмы
- в. характером эмульсии
- г. способностью растворяться в воде

34. Что характеризует степень деэмульгирования жира?

- а. количество свободного жира
- б. количество жира в жидком состоянии
- в. количество жира в твердом состоянии
- г. количество жира, перешедшее в пахту

35. Какие изменения происходят при термомеханической обработке высокожирных сливок в маслообразователе?

- а. образуются масляные зерна

- б. охлаждение
- в. нормализация по влаге
- г. нормализация по СОМО
- д. формирование консистенции масла
- е. изменение типа эмульсии

36. Чем отличается термомеханическая обработка высокожирных сливок в осенне-зимний период?

- а. уменьшением производительности маслообразователя
- б. увеличение производительности маслообразователя
- в. понижением температуры масла на выходе
- г. повышением температуры масла на выходе

37. Недостатки способа производства масла преобразованием высокожирных сливок

- а. высокие требования к качеству исходных сливок
- б. невозможность переработки сливок повышенной кислотности
- в. невозможность переработки сливок пониженной термоустойчивости
- г. трудность регулирования консистенции
- д. наличие эмульгированного жира в масле

38. Какие требования предъявляются к качеству упаковочных материалов для масла?

- а. способность задерживать влагу
- б. минимальная газопроницаемость
- в. минимальная жиропроницаемость.
- г. годится любой материал, разрешенный для упаковки пищевых продуктов

39. Какие обозначения обязательны на упаковке масла в потребительскую тару?

- а. название масла
- б. обозначение нормативного документа
- в. пищевая ценность
- г. энергетическая ценность
- д. цена

40. Что влияет на продолжительность хранения масла?

- а. химический состав масла
- б. вид расфасовки (крупная или мелкая)
- в. вид упаковочного материала
- г. температура хранения
- д. характер консистенции масла

41. Какие процессы порчи масла могут проходить при хранении его при -18°C

- а. бактериальные
- б. окислительные
- в. ферментативные
- г. никаких

42. Для чего используются антиокислители в производстве масла?

- а. для повышения стойкости
- б. для предотвращения бактериальных пороков
- в. для уничтожения микроорганизмов
- г. для инактивации ферментов
- д. для сохранения жирорастворимых витаминов

43. При использовании каких наполнителей не проводится тепловая обработка их смеси с высокожирными сливками?
- а. какао
 - б. сахар
 - в. мед
 - г. сироп малиновый
 - д. сироп облепиховый
44. Какие штаммы не входят в состав закваски для масла кисломолочного?
- а. *Str. cremoris*
 - б. *Str. lactis*
 - в. *Str. diacetylactis*
 - г. *Str. thermophilus*
 - д. *Sbm. casei*
45. Какие вещества не являются продуктами жизнедеятельности микрофлоры при биологическом созревании сливок?
- а. молочная кислота
 - б. диацетил
 - в. эфиры
 - г. меланоидины
 - д. сульфгидрильные группы
46. Какой фактор не оказывает влияние на образование ароматических веществ при биологическом созревании сливок?
- а. температура пастеризации
 - б. температура физического созревания
 - в. температура биологического созревания
 - г. состав заквасочных культур
 - д. продолжительность физического созревания
47. Как рассчитать количество закваски для кисломолочного масла при внесении ее в пласт?
- а. по количеству сливок
 - б. по количеству масла
 - в. по кислотности плазмы масла
 - г. по кислотности закваски
 - д. по влажности пласта масла
48. Какое масло лучше вырабатывать летом?
- а. крестьянское
 - б. шоколадное
 - в. кисломолочное
 - г. славянское
49. При переработке сливок какой жирности на вологодское масло температура пастеризации будет самая высокая?
- а. 25 %
 - в. 35 %
 - г. 40 %
 - д. 45 %

50. При переработке сливок какой жирности на крестьянское масло температура пастеризации будет самая высокая?

- а. 30 % б. 35 %
- в. 40 %
- г. 45 %

51. Чем отличается масло с повышенным содержанием СОМО от традиционного сладкосливочного масла (16% влаги)?

- а. энергетической ценностью
- б. пищевой ценностью
- в. химическим составом
- г. биологической ценностью
- д. усвояемостью

52. Что такое масло подсырное?

- а. из сливок, полученных сепарированием творожной сыворотки
- б. из сливок, полученных сепарированием подсырной сыворотки
- в. из сливок, полученных сепарированием казеиновой сыворотки
- г. выработанное с добавлением сухой подсырной сыворотки
- д. выработанное с добавлением сгущенной подсырной сыворотки

53. Цель использования замороженных сливок

- а. улучшение вкуса масла
- б. улучшение консистенции масла
- в. повышение витаминов в масле
- г. расширение ассортимента

54. Сливки какой жирности лучше сохраняют свои качества в процессе замораживания?

- а. 30 % б. 40 %
- в. 45 %
- г. 70 %

55. Какие изменения могут произойти при замораживании и последующем хранении сливок?

- а. денатурация белков
- б. вытапливание жира
- в. ухудшение вкуса и запаха
- г. ухудшение консистенции

56. Оптимальная доза замороженных сливок при переработке их в масло

- а. 10%
- б. 25 %
- в. 50 %
- г. 75 %
- д. 100 %

57. На чем основано фракционирование молочного жира?

- а. на разной температуре отвердевания
- б. на разной температуре плавления
- в. на разном молекулярном весе триглицеридов
- г. на разной величине жировых шариков

58. Какое масло целесообразно вырабатывать преобразованием высокожирных сливок?
- масло, предназначенное для длительного хранения
 - подсырное масло
 - кисломолочное масло
 - масло вологодское
59. Какое масло целесообразно вырабатывать непрерывным сбиванием сливок?
- масло, предназначенное для длительного хранения
 - шоколадное масло в потребительской таре
 - масло кисломолочное в потребительской таре
 - масло сладкомолочное в потребительской таре
 - масло сладкомолочное в виде монолита (в транспортной таре)
60. Чем вызвано повышенное содержание воздуха в масле непрерывного сбивания?
- низким качеством сливок
 - развитием газообразующей микрофлоры
 - нарушением технологических режимов
 - параметрами работы маслоизготовителя
61. Для какого способа производства масла возможно появление слоистой консистенции?
- непрерывного сбивания сливок
 - периодического сбивания сливок
 - преобразование высокожирных сливок
62. Для какого способа производства масла возможно появление рыхлой консистенции?
- непрерывного сбивания сливок
 - периодического сбивания сливок
 - преобразования высокожирных сливок
63. В каком масле больше содержится лецитина?
- в крестьянском масле способа сбивания
 - в крестьянском масле способа преобразования высокожирных сливок
 - в сладкомолочном масле (16% влаги), полученном преобразованием высокожирных сливок
 - в кисломолочном масле, полученном непрерывным сбиванием сливок
 - в масле с наполнителями
64. Какой фактор принимается во внимание при выборе способа производства масла?
- количество перерабатываемого сырья
 - вид вырабатываемого масла
 - вид расфасовки масла (мелкая или крупная)
 - хранимоспособность масла
 - жирность перерабатываемых сливок
65. Какой способ производства масла обеспечивает меньшие затраты труда?
- периодического сбивания
 - непрерывного сбивания
 - преобразования высокожирных сливок
66. Какой способ производства масла обеспечивает меньший расход сырья

- а. периодического сбивания
 - б. непрерывного сбивания
 - в. преобразования высокожирных сливок
70. Какой способ производства масла требует повышенного расхода холода?
- а. периодического сбивания
 - б. непрерывного сбивания
 - в. преобразования высокожирных сливок
71. Для чего добавляется вода при переработке масла?
- а. для ускорения процесса топления
 - б. для улучшения разделения жировой и нежировой фракции
 - в. промывания жировой фракции
72. В чем основное отличие молочного жира от топленого масла?
- а. в органолептических свойствах
 - б. в химическом составе
 - в. в назначении
 - г. в способе производства
73. Цель ступенчатого охлаждения топленого масла
- а. формирование характерного вкуса и запаха
 - б. получение зернистой консистенции
 - в. экономия охлаждающего агента
 - г. уменьшение бактериальной обсемененности
74. Как выбирается способ производства топленого масла?
- а. в зависимости от количества сырья
 - б. в зависимости от качества сырья
 - в. в зависимости от состава перетапливаемого сырья
 - г. в зависимости от вида расфасовки топленого масла
75. Какая операция исключается при производстве молочного жира?
- а. плавление масла
 - б. выдержка расплавленного жира при температуре пастеризации
 - в. промывка жира
 - г. ступенчатое охлаждение жирового расплава
 - д. дезодорация расплавленного жира
76. Какой показатель не будет симулировать окислительную порчу жира?
- а. содержание в масле воздуха
 - б. бактериальная обсемененность
 - в. наличие ионов металла
 - г. плохое прилегание упаковочного материала к поверхности продукта
77. Что не может быть причиной появления в масле горького привкуса?
- а. развитие протеолитической микрофлоры
 - б. поедание животными растений с горьким вкусом
 - в. окисление молочного жира
 - г. использование сливок из стародойного молока
78. Что является причиной появления в масле прогорклого привкуса?

- а. окисление молочного жира
- б. действие липазы
- в. развитие протеолитической микрофлоры
- г. развитие плесени
- д. сливки из молока больных животных

79. Какой из пороков масла имеет окислительный характер?

- а. салостый вкус
- б. привкус растопленного жира
- в. металлический привкус
- г. излишне кислый вкус

80. Какой из пороков масла имеет бактериальное происхождение?

- а. пригорелый привкус
- б. нечистый привкус
- в. кислый вкус
- г. салостый вкус
- д. посторонний привкус

81. Какие пороки могут ощущаться в свежеработанном масле?

- а. кормового происхождения
- б. окислительного характера
- в. вызванные нарушением технологических режимов
- г. вызванные нарушением санитарного режима производства
- д. бактериального происхождения

82. Наиболее характерные пороки для масла непрерывного сбивания

- а. бактериального происхождения
- б. окислительного характера
- в. кормового происхождения

83. Наиболее характерные пороки для масла периодического сбивания

- а. бактериального происхождения
- б. окислительного характера
- в. технологического характера

84. Наиболее характерные пороки для масла из высокожирных сливок

- а. бактериального происхождения
- б. окислительного характера
- в. кормового происхождения
- г. технологического характера

85. Какой порок консистенции не может быть в масле из высокожирных сливок?

- а. слоистая
- б. крошливая
- в. излишне мягкая
- г. засаленная

86. Какая операция не будет влиять на консистенцию масла?

- а. пастеризация сливок
- б. физическое созревание
- в. сбивание

г. механическая обработка масляного зерна

87. Что является причиной порока засаленная консистенция?

- а. высокая температура пастеризации
- б. плохое качество сливок
- в. низкая температура физического созревания
- г. длительная механическая обработка
- д. химический состав жира

88. К чему может привести переработка сливок повышенной кислотности?

- а. к коагуляции белка при пастеризации
- б. к увеличению кислотности сливок в процессе физического созревания
- г. к появлению в масле кислого привкуса
- в. к появлению в масле пригорелого привкуса
- д. к появлению в масле салистого привкуса

89. Что может быть причиной горького привкуса в масле?

- а. развитие протеолитической
- б. развитие термоустойчивой микрофлоры
- в. развитие липотической микрофлоры
- г. развитие плесени

90. Повышенное содержание воздуха в масле способствует

- а. развитию микрофлоры
- б. процесса окисления жира
- в. ферментативному пиролизу белка и жира
- г. повторному обсеменению продукта

91. Чем обуславливается появление порока масла «штафф»?

- а. поверхностным окислением жира
- б. развитием плесени
- в. поверхностным окислением жира и развитием аэробной микрофлоры одновременно

92. Какой фактор не может быть причиной горького вкуса масла?

- а. корм
- б. низкое бактериальное качество воды для промывки сливок
- в. низкое бактериальное качество воды при промывке масляного зерна
- г. повышенное содержание ионов металлов в промывной воде

93. Что ускоряет процесс окисления жира?

- а. бактериальная обсемененность продукта
- б. увеличение массовой доли влаги в масле
- в. наличие ионов металлов в масле
- г. хранение масла в прозрачной упаковке

94. Причина появления затхлого привкуса в масле

- а. длительное хранение сливок в сыром виде
- б. бактериальное обсеменение масла
- в. повышенное содержание воздуха в масле
- г. хранение масла в помещении с повышенной влажностью воздуха

95. причина появления пригорелого привкуса в масле

- а. повышенная кислотность сливок
- б. длительное хранение сливок до переработки
- в. корм
- г. бактериальная обсемененность

96. На какой показатель оказывает влияние степень дисперсности гплазмы в масле?

- а. вкус и запах
- б. консистенцию
- в. внешний вид поверхности масла
- г. стойкость масла

97. Какое масло не допускается к реализации?

- а. с привкусом растопленного жира
- б. с рыбным привкусом
- в. со слабокормовым привкусом
- г. с привкусом нефтепродуктов
- д. с привкусом химикатов

98. Как подразделяется по качеству масло в соответствии с ГОСТ 37-91?

- а. высший сорт
- б. первый сорт
- в. несортное
- г. не подлежащее реализации

99. Как проводится снижение оценки масла в баллах при наличии двух и более пороков?

- а. скидка делается суммарно, учитывается каждый порок
- б. скидка делается по наиболее обесценивающему пороку
- в. масло не подлежит реализации

100. Какое масло допускается к реализации?

- а. с наличием плесени на поверхности продукта
- б. с наличием плесени на упаковке
- в. с наличием крупных капель влаги на поверхности продукта
- г. с неравномерной окраской

101. Чем обусловлена лечебная ценность пахты?

- а. наличием фосфолипидов
- б. небольшим содержанием жира
- в. минеральным составом

102. В чем отличие пахты, полученной при производстве масла сбиванием сливок и преобразованием высокожирных сливок?

- а. в количестве жира
- б. в количестве белка
- в. в количестве фосфолипидов
- г. в количестве минеральных солей
- д. в количестве витаминов

103. Для каких целей не может быть использована пахта, полученная от производства кисломолочного масла из сквашенных сливок?

- а. нормализация по жиру
- б. нормализация по влаге

- в. производство творога
- г. производство плавленых сыров

104. Какое сырье используется для производства казеина?

- а. творожная сыворотка
- б. подсырная сыворотка
- в. обезжиренное молоко
- г. пахта

105. Назначение промывки казеина

- а. охлаждение казеиновых зерен
- б. удаление небелковых веществ
- в. уменьшение зольности
- г. улучшение условий обезвоживания

106. Что такое казеин — сырец?

- а. казеин до промывки
- б. казеин после промывки
- в. казеин с массовой долей влаги около 60%
- г. непромытый и высушенный казеин

107. Что такое белок молочный пищевой (копреципитат)?

- а. казеин, осажденный термокислотным способом
- б. казеин, осажденный термокальциевым способом
- в. комплекс казеина и сывороточных белков
- г. комплекс казеина и термолабильных сывороточных белков

108. В чем необходимость получения растворимых форм молочнобелковых концентратов?

- а. повышение технологичности
- б. повышение пищевой ценности
- г. повышение усвояемости

109. Чем отличаются казеинат и казециты?

- а. минеральным составом
- б. растворимостью
- в. пищевой ценностью
- г. назначением

110. Какой фактор является определяющим при переработке вторичного молочного сырья?

- а. пищевая ценность продукта
- б. объем переработанного сырья
- в. возможности реализации продукта
- г. стойкость продукта

111. Цель производства ЗЦМ?

- а. использование молочного жира и продуктов питания
- б. использование молочного белка для продуктов питания
- в. полноценное кормление молодняка сельскохозяйственных животных

112. Какая операция отсутствует в технологической схеме производства ЗЦМ?

- а. резервного сырья
- б. дезодорация
- в. пастеризация
- г. гомогенизация

113. Какие культуры микроорганизмов применяются в производстве ЗЦМ?

- а. дрожжи
- б. молочнокислые стрептококки
- в. ацидофильная палочка
- г. пропионовокислые бактерии
- д. кефирные грибки

114. Назначение антиокислителей в смесях для ЗЦМ

- а. сохранение эмульсии жира
- б. повышение стойкости продукта
- в. повышение пищевой ценности продукта
- г. повышение усвояемости продукта

115. Назначение антибиотиков в смесях для ЗЦМ

- а. повышение стойкости продукта
- б. уничтожение остаточной микрофлоры
- в. предотвращение повторного обсеменения
- г. повышение иммунитета животных

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.
4. Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, подготовка рефератов, сообщений и презентаций.
6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно

излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовое проектирование по специальности.

Тематика курсовых проектов

1. Проект молочного цеха мощностью 50 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко Российское с лактулозой мдж 1,5%, молоко топленое 35 мдж 2,5 %, сливки пастеризованные м.д.ж. 17%, ряженка мдж 4%, простокваша «Тропик» с ксилитом м.д.ж. 1%.
2. Проект молочно-консервного цеха мощностью 80 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, сливки сухие, пахта сухая, масло Крестьянское.
3. Проект молочного цеха мощностью 25 тонн готовой продукции в смену. Сравнительная оценка качества сметаны различных производителей по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Ассортимент: молоко пастеризованное м.д.ж. 1,5%, сметана м.д.ж. 15%, сметана м.д.ж. 25%.
4. Проект сыродельного цеха по производству рассольных сыров мощностью 45 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: сыр Осетинский, сыр Брынза, сыр Грузинский, сыворожка сгущенная сброженная м.д.с. в 40%, сметана м.д.ж. 25%.
5. Разработка рецептур, технологии и исследования свойств функциональных сывороточных напитков из осветленной и неосветленной творожной сыворотки. Ассортимент: творог м.д.ж. 9%, сывороточный напиток с мятой и зеленым чаем, сывороточный напиток с наполнителем из калины сладкий.
6. Проект маслодельного и сыродельного цехов мощностью 50 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: сыр Прибалтийский, сыр Литовский, масло Традиционное, сыворожка молочная сухая, пахта диетическая.
7. Проект маслодельного цеха мощностью 75 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко сгущенное цельное с сахаром, сливки сгущенные с сахаром, масло бутербродное, пахта «Бодрость», молоко пастеризованное.
8. Проект молочноконсервного цеха мощностью 35 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: творог м.д.ж. 9%, сметана м.д.ж. 20%, творожная масса сладкая с курагой, сырки творожные сладкие с ванилином, сырки творожные сладкие с изюмом.
9. Проект цеха мороженого мощностью 6 тонн готовой продукции в смену. Ассортимент: мороженое пломбир классический ванильный, мороженое пломбир шоколадный, мороженое молочное ванильное нежирное «Снежинка», мороженое сливочное с орехами, мороженое сливочное «Антарктида».
10. Проект молочного цеха мощностью 45 тонн готовой продукции в смену. Ассортимент: молоко пастеризованное м.д.ж. 2,5%, кефир м.д.ж. 2,5%, простокваша м.д.ж. 3,2%, «Ацидолакт» м.д.ж. 2,5%, сметана м.д.ж. 20%.

11. Проект молочного цеха мощностью 50 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко пастеризованное «Российское» м.д.ж. 1,5%, сливки питьевые пастеризованные 10%, сметана ацидофильная м.д.ж. 20%, варенец м.д.ж. 2,5%, простокваша «Цитрон» м.д.ж. 1%.
12. Проект молочного цеха мощностью 35 тонн готовой продукции в смену. Ассортимент: молоко пастеризованное с кофе м.д.ж. 1%, варенец м.д.ж. 36 2,5%, напиток «Биоматрикс» м.д.ж. 2,5%, йогурт «Смак» м.д.ж. 1%, сливки пастеризованные м.д.ж. 17%.
13. Проект молочного цеха мощностью 60 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко «Отборное», напиток «Снежок» сладкий м.д.ж. 2,5%, творог м.д.ж 9%, сметана м.д.ж. 10%, квас сывороточный.
14. Проект молочного цеха мощностью 50 тонн готовой продукции в смену. Ассортимент: молоко пастеризованное м.д.ж. 3,5%, «Лактиналь» м.д.ж. 2,5%, творог м.д.ж. 18%, сырки творожные сладкие с ванилином, сырки творожные сладкие с какао.
15. Проект маслодельного цеха мощностью 65 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: масло Бутербродное, масло шоколадное, кефир обезжиренный, молоко сухое обезжиренное, пахта диетическая.
16. Проект молочного цеха мощностью 80 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко стерилизованное м.д.ж. 2,5%, молоко пастеризованное м.д.ж. 3,2%, сливки стерилизованные м.д.ж. 10%, кефир м.д.ж. 3,2%, кефир обезжиренный.
17. Проект молочного цеха мощностью 25 тонн готовой продукции в смену. Ассортимент: творог м.д.ж. 1,8 %, напиток «Снежок» плодово-ягодный м.д.ж. 1%, сливки пастеризованные м.д.ж 20%, молоко топленое м.д.ж. 2,5%, ряженка м.д.ж. 4%.
18. Проект маслодельного и сыродельного цехов мощностью 60 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: сыр Пошехонский, масло Крестьянское, напиток сывороточный сладкий с ванилином, сыворожка сухая, сухое обезжиренное молоко.
19. Проект молочного цеха мощностью 65 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко стерилизованное м.д.ж. 2,5%, сливки стерилизованные м.д.ж. 10%, биосметана м.д.ж. 25%, «Бифидок» м.д.ж. 2,5%, напиток «Вита».
20. Проект маслодельного и сыродельных цехов мощностью 55 тонн переработки молока в смену с использованием новых технологий. Ассортимент: сыр Костромской, масло Крестьянское, сыворожка сгущенная мдс.в. 40%, напиток из пахты «Бодрость».

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

урсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства молока и молочных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Анализ и выбор оптимальной схемы технологических процессов.
2. Процессуальная схема производства продуктов.
3. Характеристика сырья и готовой продукции
4. Технохимический и микробиологический контроль производства.

5. Продуктовые расчеты
6. Расчет и подбор основного технологического оборудования.
7. Расчет площадей производственных помещений
8. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Схемы технологических процессов производства молочных продуктов согласно ассортименту продукции, предусмотренному заданием
2. Почасовой график технологических процессов и работы машин и аппаратов
3. План цеха или цехов в соответствии с заданием

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;

3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;

- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Цель пастеризации сырья при производстве молока питьевого пастеризованного и возможные технологические режимы.
2. Технологическая схема производства молока питьевого пастеризованного из сухого молочного сырья.
3. Расчет необходимой массы сухого молока и воды для получения заданного количества молока питьевого пастеризованного.
4. Порядок и режимы восстановления сухого молока.
5. Особенности производства молока топленого.
6. Особенности производства молока витаминизированного.
7. Особенности производства молока с наполнителями (молочных напитков).
8. Схема технологического процесса производства молока стерилизованного одноступенчатым способом до розлива.
9. Схема технологического процесса производства молока стерилизованного двухступенчатым способом.
10. Способы повышения тепловой устойчивости белков молока при стерилизации.
11. Технологическая схема производства пастеризованных сливок. Обоснование режимов пастеризации.
12. Перечислить способы стерилизации молока.
13. Факторы, обуславливающие полноту растворения сухого молока при восстановлении.
14. Перечислить способы коагуляции белков молока при производстве творога.
15. Технологическая схема производства творога из нормализованного молока.
16. Технологическая схема производства творога отдельным способом.
17. Сущность кислотной коагуляции белков молока при производстве творога.
18. Сущность кислотно-сычужной коагуляции белков молока при производстве творога.
19. Перечислить факторы, обуславливающие эффективность коагуляции при производстве творога.
20. Перечислить факторы, обуславливающие эффективность процессов обработки сгустка при производстве творога.
21. Влияние режима пастеризации на степень использования жира и сухого обезжиренного молочного остатка в производстве творога.
22. Цель и обоснование режима пастеризации молока для производства творога.
23. Скваживание молока при производстве творога: режим, продолжительность, способы определения готовности сгустка.
24. Перечислить способы обработки готового сгустка при производстве творога.
25. Обезвоживание сгустка при производстве творога: способы, приёмы, режимы, продолжительность.
26. Способы механизации процесса обезвоживания сгустка.
27. Процесс самопрессования: способы, приёмы, режимы, продолжительность.
28. Процесс прессования: способы, приёмы, режимы, продолжительность.
29. Технологическая схема линии производства творога периодическим способом.
30. Технологическая схема линии производства творога отдельным способом.
31. Технологическая схема линии производства творога мягкого диетического.
32. Технологическая схема производства творога на линии Я9-ОПТ.
33. Охлаждение творога: цель, способы, режимы.
34. Замораживание творога: цель, способы, режимы.
35. Особенности производства творога зерненного со сливками, например, «101 зерно» и

- др.
36. Особенности производства сырково-творожных масс.
 37. Особенности производства сырков глазированных.
 38. Пороки творога: причины, меры предупреждения.
 39. Перечислить факторы, влияющие на выход творога при его производстве.
 40. Способы производства жидких кисломолочных продуктов.
 41. Перечислить режимы пастеризации молока в производстве жидких кисломолочных продуктов, их теоретическое обоснование.
 42. Роль гомогенизации в производстве жидких кисломолочных продуктов резервуарным способом.
 43. Влияние температуры пастеризации на свойства жидких кисломолочных продуктов.
 44. Виды брожения, лежащие в основе производства жидких кисломолочных продуктов.
 45. Конечные продукты брожения при молочнокислом брожении в производстве жидких кисломолочных продуктов.
 46. Конечные продукты брожения при смешанном брожении в производстве жидких кисломолочных продуктов.
 47. Перечислить микроорганизмы, вызывающие молочнокислое и спиртовое брожение.
 48. Перечислить микроорганизмы, вызывающие спиртовое брожение.
 49. Технологическая схема производства жидких кисломолочных продуктов термостатным способом.
 50. Технологическая схема производства жидких кисломолочных продуктов резервуарным способом.
 51. Режим сквашивания молока в производстве жидких кисломолочных продуктов, от чего он зависит, его влияние на качество готового продукта.
 52. Охлаждение готового сгустка при производстве жидких кисломолочных продуктов: режим, способы.
 53. Созревание жидких кисломолочных продуктов: чем определяется необходимость процесса; режим, продолжительность.
 54. Особенности производства простокваши.
 55. Особенности производства кефира.
 56. Особенности производства ряженки.
 57. Особенности производства йогурта.
 58. Особенности производства ацидофильного молока, ацидофилина.
 59. Особенности производства жидких кисломолочных продуктов с наполнителями.
 60. Особенности производства термизированных жидких кисломолочных продуктов.
 61. Способы повышения стойкости жидких кисломолочных продуктов при хранении.
 62. Пороки жидких кисломолочных продуктов: причины, меры предупреждения.
 63. Перечислить способы производства сметаны.
 64. Технологическая схема производства сметаны из гомогенизированных сливок.
 65. Технологическая схема производства сметаны из предварительно созревших сливок.
 66. Определение массовой доли жира в нормализованных сливках при производстве сметаны.
 67. Цель пастеризации сливок при производстве сметаны.
 68. Режим пастеризации сливок для сметаны, его теоретическое обоснование.
 69. Гомогенизация сливок для сметаны: цель, режимы.
 70. Влияние гомогенизации на консистенцию готовой сметаны.
 71. Предварительное физическое созревание сливок для сметаны: цель, режимы.
 72. Влияние предварительного физического созревания сливок для сметаны на консистенцию готового продукта.
 73. Заквашивание сливок для сметаны: режим, виды микроорганизмов, способы внесения закваски, количество.
 74. Сквашивание сливок для сметаны: режим, продолжительность, определение

окончания сквашивания.

75. Охлаждение сметаны: цель режимы.
76. Созревание сметаны: цель, режимы, продолжительность.
77. Сущность процесса созревания сметаны.
78. Влияние процессов охлаждения и созревания на консистенцию сметаны.
79. Факторы, определяющие консистенцию сметаны.
80. Способы ускорения производства сметаны.
81. Пороки сметаны: причины и пути устранения.
82. Мороженое: состав, свойства, питательная ценность, ассортимент.
83. Перечислить сырьё (по группам), применяемое для производства мороженого.
84. Роль и виды стабилизаторов в производстве мороженого.
85. Технологическая схема производства мороженого.
86. Подготовка сырья для составления смеси в производстве мороженого.
87. Составление смеси для мороженого: режим, порядок внесения компонентов.
88. Фильтрация смеси для мороженого: режим, способы.
89. Цель пастеризации смеси при производстве мороженого.
90. Режимы пастеризации смеси при производстве мороженого, их обоснование.
91. Цель и режимы гомогенизации смеси при производстве мороженого.
92. Охлаждение и созревание смеси: цель, режимы, продолжительность.
93. Фризерование смеси: цель, режимы.
94. От чего зависит количество вымороженной влаги в смеси при фризеровании.
95. Что характеризует взбитость мороженого, от чего зависит, как определяется.
96. Закаливание мороженого: цель, режимы, продолжительность.
97. Особенности производства фруктово-ягодного мороженого (без использования молочного сырья).
98. Особенности производства мороженого с различными наполнителями.
99. Пороки вкуса мороженого и меры их предупреждения.
100. Пороки структуры и консистенции и меры их предупреждения.
101. Виды расфасовки и упаковки мороженого, условия и сроки хранения.
102. Биохимические процессы, протекающие при производстве жидких кисломолочных продуктов.
103. Сущность и режимы процесса созревания при производстве сметаны, мороженого. В чем разница, что общего?
104. Обоснование режимов пастеризации сырья при производстве жидких кисломолочных продуктов, творога и сметаны.
105. Производственные режимы пастеризации молока и их обоснование при выработке различных молочных продуктов (молока, сливок, творога, жидких кисломолочных продуктов, мороженого).
106. Способы коагуляции белков молока при производстве творога, их влияние на свойства сгустка, синерезис и качество готового продукта.
107. Сущность и режимы процесса созревания при производстве кефира и мороженого. В чем разница, что общего?
108. Режимы процесса сквашивания и их обоснование при производстве жидких кисломолочных продуктов, творога и сметаны.
109. Назначение и сущность процесса сквашивания при производстве жидких кисломолочных продуктов, творога и сметаны.
110. Биохимические и физико-химические основы производства сметаны.
111. Биохимические процессы, протекающие в процессе сквашивания при производстве творога.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее,

систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по междисциплинарному курсу
МДК.04.01 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ
И ГОТОВОЙ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ
ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.04.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Умения: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-	Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-	Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;

	<p>гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>	<p>гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>	<p>наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
--	---	---	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Брак при хранении и транспортировке.
2. В чем заключается подготовка проб к анализу?
3. Виды контроля на предприятиях.
4. Внутривзаводской брак. Брак при хранении и транспортировке.
5. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
6. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
7. Изменение микрофлоры молока в процессе хранения и переработки
8. Как влияет кормление на качество молока?
9. Как влияет на технологические свойства молока повышенное содержание соматических клеток?
10. Как влияет процедура доения на качество молока?
11. Как влияет содержание животных на качество молока?
12. Как можно повысить термоустойчивость молока?
13. Как правильно отобрать пробу мороженого для физико-химического анализа?
14. Какие мероприятия необходимо соблюдать при получении доброкачественного молока?
15. Какие общероссийские базисные нормы жира и белка в молоке нам известны?
16. Какие показатели безопасности нормируются в молоке-сырье?
17. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
18. Какие требования предъявляются к сырью при производстве стерилизованного молока?
19. Какие требования соблюдаются при отгрузке молока
20. Каков порядок отбора проб молока, сливок для анализа?
21. Каков порядок приемки молока?
22. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
23. Когда проводят входящий и исходящий контроль.
24. Контроль в готовой продукции.
25. Контроль ингибирующих веществ в молоке-сырье
26. Контроль сырья и вспомогательных материалов в процессе изготовления продукции.
27. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения
28. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
29. Микрофлора свежесыродоенного молока
30. Назовите основные виды кисломолочной продукции. Охарактеризуйте их микрофлору.
31. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
32. Нормируемые показатели безопасности в молоке-сырье
33. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
34. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
35. Основные методы теххимического контроля.
36. Основные принципы организации контроля качества продукции.
37. Основные принципы организации контроля санитарно- гигиенического состояния производства.
38. Основные требования, предъявляемые к молоку сырью
39. Особенности отбора проб мороженого для физико-химического анализа
40. Отбор проб для анализа.
41. Охарактеризуйте пороки цвета, запаха и консистенции молока сырья

42. По каким показателям и с какой периодичностью осуществляется контроль основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога?
43. По каким показателям оценивают молоко в прифермской лаборатории?
44. Показатели и периодичность контроля основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога
45. Показатели качества. Методы оценки уровня качества
46. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
47. Порядок приемки молока-сырья
48. Статистические методы управления качеством продукции.
49. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
50. Требования, предъявляемые к молоку-сырью при производстве молочных продуктов
51. Требования, предъявляемые к сырью при производстве стерилизованного молока
52. Требования ТРТС 033
53. Управление качеством на предприятиях молочной промышленности.
54. Химический состав молока
55. Что такое «партия сырья»? Дайте определение понятию.
56. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Дайте определение понятиям.
57. Что такое ингибирующие вещества, почему их надо контролировать?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Сделайте вывод о партии молока, поступившего на переработку, результаты лабораторного исследования которого таковы:

- органолептические:

цвет – белый, с синеватым оттенком по краям;

запах – неопределенный;
консистенция (ногтевая проба) – густого молока, с маленькими белыми крупинками;
вкус слегка горьковат;
жирность по Герберу – 2,2 %;
кислотность – 180 Тернера;
удельный вес (плотность) по лактоденсиметру 1,035 г/см³ при температуре 20⁰С.

2. Оценить полноту информации о товаре, доведенную до потребителя.

На реализацию поступила партия молока, на маркировке которого была нанесена следующая информация:

Молоко питьевое пастеризованное 3,2% жира, объем 1 литр;
Производитель: ООО «Молочный завод № 1»; тел. 55-55-55
Состав: изготовлено из молока коровьего пастеризованного; ГОСТ Р31450-2013
Пищевая ценность (содержание в 100 гр. продукта) жир – 3,2 г; белок – 2,8г; углеводы – 4,7 г; энергетическая ценность 58,8 ккал.
Произведено (час, число, месяц): 12.11.18

3. Спрогнозируйте вид опасности при производстве цельномолочной продукции

1. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства цельного коровьего молока и определите ККТ.
2. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства творога и определите ККТ.
3. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства масла методом преобразования высокожирных сливок и определите ККТ.
4. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства масла методом сбивания и определите ККТ.
5. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства мороженого и определите ККТ.

Лабораторная работа

1. Составить одну среднюю пробу молока в количестве 500 мл от следующих партий, поступивших на молокозавод: I – 1500 кг, II – 2800 кг, III – 4200 кг.
2. Составить две средние пробы молока в количестве 250 и 50 мл от коровы при удое: утром – 8 кг, обед – 7 кг, вечером – 7 кг.
3. Составить среднюю пробу молока в количестве 500 мл из двух секций автомолцистерны: в первой 1300 литров, во второй – 1400.
4. Рассчитать содержание основных компонентов и калорийность молока при плотности 1,0286 г/см³ и массовой доле жира 3,6 %.
5. К какому сорту по ГОСТ Р 52054-2003 будет относиться молоко в зимнее время, если титруемая кислотность составляет 17 °Т, плотность – 28 °А, группа чистоты I, содержание соматических клеток 3×10⁵ КОЕ/г, КМАФАнМ – 5×10⁵ КОЕ/г, молоко имеет слабовыраженный привкус и запах.
6. Какой объем в литрах занимают 362 и 786 кг молока, если его плотность составляет 1,030.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типичные вопросы для самопроверки)

1. В чем заключается физиологическое значение полиненасыщенных жирных кислот?
 - а) изменение проницаемости капилляров
 - б) удалению избытка холестерина из организма**
 - в) образования большого количества свободных радикалов
2. Вода в пищевых продуктах может быть
 - а) Связанная
 - б) Свободная**
 - в) Аморфная
 - г) Гиксотропная
3. Выберите какой из аспектов не является определяющим для понятия качество:
 - а) Философский
 - б) Правовой
 - в) Технический
 - г) Теоретический**
4. Выберите подходящие характеристики пищевой инфекции
 - а) Это незаразная болезнь, возникающую только при употреблении инфицированной пищи
 - б) Это заразные заболевания, которые распространяются не только через пищу, но и через воду, воздух**
 - в) Пищевые отравления – это инфекции, передающиеся от человека, от животного или птицы
5. Выберите уровни, на которых осуществляется контроль качества
 - а) Производственный, государственный, общественный**
 - б) Производственный
 - в) Технохимический#
6. Дайте определение понятию "антиалиментарные вещества".
 - а) антиалиментарные вещества оказывают общетоксическое действия на организм
 - б) антиалиментарные вещества специфическим образом избирательно ухудшают или блокируют усвоение отдельных нутриентов**
 - в) антиалиментарные вещества вызывают поражение определенных органов организме
7. Для чего необходимы организму человека витамины и витаминоподобные соединения?
 - а) являются пластическим материалом
 - б) источник энергии
 - в) регуляторы биохимических и физиологических процессов**
8. Достоверная информация о качестве продукта складывается:
 - а) Сигналов из общества защиты прав потребителей

- б) Отчетов технохимической лаборатории
в) **В результате сравнения внутренней и внешней информации**

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

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

10. Изучением количественной характеристики качества занимается отрасль знаний:

- а) **Квалиметрия**
б) Метрологии
в) Социология

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

- а) **Производитель**
б) Фирма - посредник
в) Документация со склада

12. К ферментам желудочного сока не относятся:

- а) **Амилаза**
б) Пепсин
в) Гастрексин
г) Желатиназа

13. Как способны влиять на организм ингибиторы пищеварительных ферментов?

- а) **неполное переваривание и снижение усвоения белковых компонентов пищи**
б) **подавляют химическую активность витаминов**
в) нарушают синтез незаменимых аминокислот#

14. Какие вещества называют микотоксинами?

- а) **микотоксины – это токсические метаболиты плесневых грибов.**
б) микотоксины не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели
в) микотоксины легко переходят из микробной клетки в окружающую среду.

15. Какие вещества называют эндотоксинами?

- а) это токсические метаболиты плесневых грибов.
б) **вещества, которые не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели**
в) вещества, которые легко переходят из микробной клетки в окружающую среду

16. Какие виды пищевой продукции являются источником цианогенных гликозидов?

- а) **белой фасоли, в ядре косточек абрикосов**
б) растения семейства пасленовые.
в) продукты из сои.

17. Какие из реакций не являются видами порчи жиров:

- а) Окисление, прогоркание

- б) Гидролиз, осаливание
в) **Омыление, перэтерификация**

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

- а) происхождение отравляющего эффекта
б) **тяжесть, частоту встречаемости, время наступления отрицательного эффекта**
в) частота повторения, длительность отрицательного эффект

19. Какие наиболее опасные радионуклиды нормируются в пищевых продуктах?

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

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

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

21. Какие соединения называют ксенобиотиками?

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

22. Какие соединения являются основными нутриентами?

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

23. Какова роль минеральных веществ в питании человека?

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

24. Каковы опасности недостатка неусвояемых углеводов?

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

25. Каковы основные опасности избытка белка для человеческого организма?

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

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

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

27. Коммерческой информацией о товаре называют информацию:
- а) Представляющую коммерческую тайну
 - б) Дополняющую основную**
 - в) Потребительскую
28. Концентрации, которые не вызывают при ежедневном воздействии на организм в течение сколь угодно длительного времени отклонений в здоровье настоящего и будущего поколений – это
- а) ПДК**
 - б) ПДД
 - в) ДДТ
29. Лимитирующая аминокислота – это
- а) Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше 100 %**
 - б) Аминокислота, аминокислотный скор которой больше 100 %
 - в) Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше или равен 100 %
30. Методы сенсорной оценки подразделяют на
- а) субъективные и объективные**
 - б) потребительские и аналитические
 - в) экспериментальные и расчетные
31. Метрология – это наука:
- а) О методах достижения единства и точности измерений**
 - б) Об изучении количественных характеристик качества
 - в) Об использовании прикладной математической статистики при подсчете результатов анализа качества
32. Наиболее лучше перевариваются белки:
- а) Животного происхождения**
 - б) Растительного происхождения
 - в) Микробиального происхождения
33. Охарактеризуйте основные опасности недостатка липидов в питании человека
- а) увеличение массы тела
 - б) нарушение обмена веществ и витаминов, нарушение пищеварения**
 - в) ускорение свертываемости крови
34. Перечислите все элементы маркировки допустимые на упаковке продукта
- а) наименование продукта
 - б) товарный знак
 - в) место нахождения изготовителя
 - г) все ответы верны**
35. Пищевая ценность характеризуется:
- а) химическим составом пищевого продукта**
 - б) органолептической оценкой пищевого продукта
 - в) биохимическим составом пищевого продукта
 - г) микробиологическим составом пищевого продукта
36. По каким группам микроорганизмов осуществляется гигиенический контроль

пищевой продукции?

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

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

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

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

- а) Уксуснокислых бактерий
- б) **Бактерий группы кишечных палочек**
- в) Палочек бутулинуса

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

- а) **Применить крахмал**
- б) **Применить молочную кислоту**
- в) **Применить сахар**
- г) **Применить глицерин**
- д) Применить целлюлозу
- е) Применить поваренную соль
- ж) Применить гемицеллюлозу#

40. К белкам молока относятся

- а) **казеин**
- б) **глобулины**
- в) **альбумины**
- г) глютен

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

- а) **молочную кислоту**
- б) **пентонизированный белок**
- в) **молочнокислые бактерии**
- г) аскорбиновую кислоту

42. Заболевания животных, передающиеся через молоко человеку а) мастит

- б) **бруцеллез**
- в) сальмонеллез
- г) **туберкулез**

43. Основные мероприятия вторичной обработки молока на молокозаводе

- а) **нормализация**
- б) **очистка**
- в) **термическая обработка**
- г) **высушивание**

д) охлаждение

44. Показатели эффективности пастеризации молока

- а) микробное число
- б) коли-титр**
- в) проба на фосфатазу**
- г) проба на пероксидазу
- д) кислотность

45. Эффективность пастеризации молока зависит

- а) от температуры тепловой обработки**
- б) от исходной бактериальной обсемененности**
- в) от плотности молока
- г) от качества очистки при фильтрации**
- д) от длительности тепловой обработки**

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

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

47. Обязательные мероприятия первичной обработки молока при ферме

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

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

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

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

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

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

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

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

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

51. Влажность пищевых продуктов – это (выберите ответ)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- а) период, в течение которого продукт при соблюдении условий хранения сохраняет свои свойства;
- б) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;**

- в) дата, до которой пищевой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;
- г) период, в течение которого продукт остается пригодным для употребления, несмотря на снижение потребительских свойств.

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

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

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

- б) сроком хранения;
- в) сроком реализации;
- г) сроком реализации и хранения.

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

- а) в 3 см³
- б) в 6 см³
- в) в 8 см³
- г) в 10 см³

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

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

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

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

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

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;

- д) экспертный;
- е) социологический;**
- ж) комбинированный.

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

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

64. Метод квалиметрии, учитывающий мнение группы специалистов-экспертов:

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

65. Метод квалиметрии, основанный на использовании средств измерений:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

71. На каких этапах производства осуществляется производственный контроль:

- а) этап использования сырья;
- б) этап технологической обработки;
- в) этап хранения;
- г) этап реализации готовой продукции;
- д) на всех вышеперечисленных этапах.**

72. Производственный контроль на всех стадиях процесса осуществляет:

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

73. В рамках производственного контроля должны быть аттестованы:

- а) испытательная лаборатория;
- б) персонал, осуществляющий контроль;
- в) рабочие места;
- г) средства измерений и испытательное оборудование;
- д) все вышеперечисленные объекты.**

74. Испытания в рамках производственного контроля проводят в специально выделенных помещениях, оборудованных необходимыми средствами контроля, средствами измерений и оргтехники, отвечающих требованиям (отметьте все правильные ответы):

- а) ГОСТ Р ИСО МЭК 17025 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»;
- б) ГОСТ Р 51446 (ИСО 7218) «Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований»;
- в) техники безопасности;
- г) всех вышеперечисленных нормативных документов и мероприятий.**

75. Основным документом, регулирующим взаимоотношение между поставщиком и покупателем молока-сырья является:
- а) договор поставки;**
 - б) договор купли-продажи;
 - в) договор доставки.
76. Молоко-сырье должно поступать на предприятие в соответствии:
- а) с ежедневным графиком поставок, закрепленным в договоре;**
 - б) с ежемесячным графиком поставок, закрепленным в договоре;
 - в) с ежегодным графиком поставок, закрепленным в договоре.
77. Ко входному контролю допускается молоко-сырье:
- а) полученное от здоровых, неинфицированных животных и поступившее на предприятие с полным и правильно оформленным комплектом сопроводительной документации;**
 - б) все молоко, полученное не ранее 10 дней после отела;
 - в) все молоко-сырье, предоставленное на предприятие.
78. Входной контроль молока-сырья осуществляют по параметрам, установленным:
- а) в ГОСТ Р 31449-2013 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия» и в договоре-поставки с использованием методов, указанных в этих документах;**
 - б) в ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
 - в) Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
79. Приемка молока-сырья включает следующие операции:
- а) проверка комплектности документации; отбор проб; проведение исследований; оформление результатов исследований;**
 - б) проверка комплектности документации; отбор проб; проведение исследований; оформление результатов исследований; переработка молока;
 - в) дегустация молока; проверка комплектности документации; отбор проб; проведение исследований; оформление результатов исследований.
80. Каждая партия молока-сырья обязательно должна сопровождаться соответствующими документами, кроме:
- а) товарно-транспортной накладной с заявленными показателями качества;
 - б) ГОСТ Р 31449-2013 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия» и Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;**
 - в) протокола испытания показателей безопасности;
 - г) ветеринарных сопроводительных документов (удостоверение или справка);
 - д) копии декларации о соответствии.
81. В комплектность сопроводительной документации должны входить:
- а) санитарный паспорт автотранспорта;
 - б) личная мед/книжка работника, доставляющего молоко сырье;
 - в) метрологический паспорт на емкость автотранспорта;
 - г) санитарно-эпидемиологическое заключение любой аккредитованной экспертной лаборатории об отсутствии в поставляемом молоке генетически модифицированных объектов;
 - д) комплектность сопроводительной документации должна быть оговорена в договоре поставке.**

82. Отбор проб производят в соответствии с:
- а) ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
 - б) ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу» и ГОСТ 26809.12014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу»;**
 - в) ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия».
83. Отбор проб осуществляют:
- а) из каждой секции автомолцистерны; в присутствии поставщика;**
 - б) из каждой второй секции автомолцистерны; в отсутствии поставщика
84. При проведении испытаний проводят:
- а) одно определение и принимают его за результат испытания;
 - б) два параллельных определения и из полученных результатов рассчитывают среднее значение, которое принимают за результат испытания;**
 - в) столько определений, сколько установлено в договоре-поставке.
85. Метрологически аттестованные методики применяются в основном:
- а) при возникновении разногласий;**
 - б) во всех случаях проведения испытаний;
 - в) по взаимной договоренности.
86. Результаты испытаний фиксируют в:
- а) «Журнале контроля качества и количества молока при приемке» и товарно-транспортной накладной поставщика;**
 - б) приложении к договору поставки;
 - в) ветеринарных сопроводительных документах.
87. Журнал контроля нужно вести:
- а) только в электронном виде;
 - б) только на бумажном носителе;
 - в) можно как в электронном виде, так и на бумажном носителе.**
88. Молоко принимают для переработки:
- а) при подтверждении соответствия молока-сырья требованиям нормативной документации и условиям договора поставки;**
 - б) в случае получения при входном контроле более-менее удовлетворительных результатов;
 - в) в случае не обнаружения в молоке-сырье ингибирующих веществ (антибиотиков).
89. Молоко не принимают для переработки:
- а) при подтверждении соответствия молока-сырья требованиям нормативной документации и условиям договора поставки;
 - б) в случае получения при входном контроле более-менее удовлетворительных результатов и обнаружения в молоке-сырье ингибирующих веществ (антибиотиков).**
90. Пищевые продукты исследуют методами измерения:
- а) аналитическими и вычислительными;
 - б) качественными и количественными;**
 - в) органолептическими и прикладными.

91. В соответствии с ГОСТ 15895 «Статистические методы управления качеством продукции» продукция может быть:

- а) **завершенной, незавершенной, в стадии изготовления; штучной (изделие) и нештучной;**
- б) единичной и поточной;
- в) поставляемой и приобретаемой.

92. Партия продукции, годность которой оценивается при помощи ТХК подразделяется на:

- а) завершенную, незавершенную, в стадии изготовления;
- б) единичную и поточную;
- в) штучную (изделие) и нештучную;
- г) **поставляемую и приобретаемую.**

93. Чаще всего контролируют качество:

- а) **нештучной продукции;**
- б) штучной (изделие) продукции.

94. Образец для испытания нештучной продукции:

- а) **проба;**
- б) навеска;
- в) испытательный образец.

95. Отбор проб начинается с отбора:

- а) средней пробы;
- б) объединенной пробы;
- в) **точечной пробы.**

96. Объединенная проба это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;
- б) **проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;**
- в) небольшая часть пробы, выделенная регламентированным методом.

97. Навеска это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;
- б) проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;
- в) **небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.**

98. Точечная проба это:

- а) **небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;**
- б) проба, составленная из серии проб путем смешивания;
- в) небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.

99. Нештучная продукция это:

- а) единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;
- б) **продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.**

100. Штучная (изделие) продукция это:
а) **единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;**
б) продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.

101. Показатели качества штучной продукции определяются в:
а) объединенной пробе;
б) точечной пробе;
в) **среднем объеме выборки;**
г) навеске.

102. Средний объем выборки это:
а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом.
б) число проверенных изделий, приходящихся на разные контролируемые партии или группы изделий;
в) **число проверенных изделий, приходящихся на одну контролируемую партию или группу изделий.**

103. В проведении контроля качества **нештучной** продукции применяется:
а) **выборочный контроль качества продукции;**
б) сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

104. В проведении контроля качества **штучной** продукции применяется:
а) **выборочный контроль качества продукции и сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия;**
б) только выборочный контроль качества продукции;
в) только сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

105. Наука, об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности:
а) квалиметрия;
б) **метрология;**
в) логометрия.

106. Производственный контроль осуществляется (отметьте все правильные ответы):
а) визуально;
б) инструментальными методами;
в) проверкой нормативной и сопроводительной документации;
г) **всеми вышеперечисленными методами.**

107. Контроль качества и безопасности продукции проводится в соответствии с:
а) **программой производственного контроля, утвержденной руководителем предприятия и нормативной документацией на конкретный вид продукции;**
б) постановлением правительства РФ.

108. В зависимости от **контролирующего органа** контроль подразделяется на:
а) **внезаводской и внутризаводской;**
б) входной, внутрипроизводственный, выходной;
в) входной и выходной.

109. В понятие «**Внутризаводской (технологический) контроль**» входят:

- а) внезаводской и внутрипроизводственный;
- б) входной, внутрипроизводственный, выходной;**
- в) входной и выходной.

110. **Входной** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при отгрузке готовой продукции потребителю;
- б) в процессе переработки молока;
- в) при поступлении основного и вспомогательного сырья.**

111. **Внутрипроизводственный** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при поступлении основного и вспомогательного сырья;
- б) в процессе переработки молока;**
- в) при отгрузке готовой продукции потребителю.

112. **Выходной** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при отгрузке готовой продукции потребителю;**
- б) при поступлении основного и вспомогательного сырья;
- в) в процессе переработки молока.

113. Определите принадлежность **цели контроля к виду контроля**. Цель: исключение возможности проникновения в производство сырья, материалов и припасов, имеющих показатели качества, отличающиеся от нормативных:

- а) входной;**
- б) внутрипроизводственный;
- в) выходной.

114. Определите принадлежность **цели контроля к виду контроля**. Цель: контроль параметров производственных технологических процессов (критические точки), связанных с обязательными требованиями к продукции: а) входной;

- б) внутрипроизводственный;**
- в) выходной.

115. Определите принадлежность **цели контроля к виду контроля**. Цель: по его результатам принимается решение о пригодности продукции к реализации: а) входной;

- б) внутрипроизводственный;
- в) выходной.**

116. На **лабораторный и цеховой** подразделяется контроль:

- а) входной;
- б) внутрипроизводственный (операционный);**
- в) выходной (приемочный).

117. В зависимости от **места отбора проб** выделяют виды производственного контроля:

- а) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;**
- б) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;
- в) систематический и периодический.

118. В зависимости от **назначения** выделяют виды производственного контроля:

- а) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;
- б) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;**
- в) систематический и периодический.

119. В зависимости от сроков проведения выделяют виды производственного контроля:

- а) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;
- б) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;
- в) систематический и периодический.**

120. В случае получения при входном контроле неудовлетворительных результатов служба контроля качества составляет:

- а) акт, с указанием выявленного несоответствия;**
- б) договор-отказ от предоставляемого молока-сырья, с указанием выявленного несоответствия.

121. В случае несогласия поставщика с результатами испытаний должен быть произведен:

- а) повторный отбор проб и испытания в присутствии представителя поставщика либо третьей стороны;**
- б) окончательный отказ от молока-сырья поставщика;
- в) факт утилизации молока-сырья.

122. При обнаружении в молоке-сырье ингибирующих веществ:

- а) принимают молоко, стерилизуют и используют для производства продукции;
- б) не принимают молоко и незамедлительно ставят в известность поставщика, а при повторной поставке молока-сырья от данного поставщика его не принимают до получения результатов испытаний на наличие ингибирующих веществ.**

123. Входной контроль ингредиентов и тароупаковочных материалов производят в соответствии:

- а) с нормативной документацией на поступающее сырье и материалы;**
- б) с договором поставки на поступающее сырье и материалы;
- в) с товарно-транспортной накладной поставщика.

124. Отличается ли приемка ингредиентов и материалов от приемки молока-сырья по перечню производимых операций:

- а) отличается;
- б) не отличается.**

125. При приемке ингредиентов и материалов в комплект документов должны входить:

- а) товарно-транспортная накладная;
- б) ветеринарные сопроводительные документы для сырья животного происхождения (свидетельство, справка, сертификат);
- в) удостоверение качества и безопасности от производителя товара;
- г) сертификаты (соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, свидетельство о государственной регистрации – в зависимости от вида товара);
- д) сертификат качества и безопасности (для импортных грузов);

- е) сертификат страны происхождения (для импортных грузов);
- ж) документ, подтверждающий отсутствие ГМО и аллергенов;
- з) фитосанитарный сертификат (для сырья растительного происхождения);
- и) все вышеперечисленные документы.**

126. При приемке ингредиентов и материалов, ввезенных на территорию РФ из других стран, обязательно проверяется наличие следующего документа:

- а) ветеринарное свидетельство;
- б) ветеринарная справка;
- в) ветеринарный сертификат.

127. Отличается ли комплект документов при приемке ингредиентов и материалов от комплекта документов при приемке молока-сырья:

- а) отличается;**
- б) не отличается.

128. В соответствии с письмом ГТК РФ от 11.04.1997 г. № 01-15/6721 «Об изменении перечня подкарантинных материалов, предъявляемых для фитосанитарного контроля» фитосанитарным сертификатом не сопровождается следующее сырье растительного происхождения:

- а) свежие овощи, плоды, ягоды;
- б) рис;
- в) порошок из сушеных овощей;
- г) орехи, арахис;
- д) мука, крупа;
- е) кофе в зернах, какао-бобы;
- ж) сушеные плоды и овощи;
- з) чай, сахар-сырец;
- и) специи и пряности;
- к) упаковочные материалы из растительных материалов;
- л) соки плодовые и ягодные, концентрированные (полуфабрикаты, предназначенные для промпереработки).**

129. Сырье и материалы, используемые для производства продуктов детского питания, в сопроводительных документах обязательно должны иметь указания:

- а) о соответствии нормативной документации на поступающее сырье и материалы;
- б) о возможности их использования в продуктах детского питания.**

130. Перечень сопроводительных документов при приемке ингредиентов и материалов отражается в:

- а) договоре поставки;**
- б) договоре купли-продажи;
- в) договоре доставки ингредиентов и материалов.

131. Продукция, поступившая на предприятие без сопроводительной документации, с неправильно оформленной или некомплектной документацией:

- а) во всех случаях не подлежит входному контролю и приемке;
- б) в исключительных случаях может быть принята на ответственное хранение на установленный в договоре поставки срок, в течение которого должна быть предоставлена недостающая документация;**
- в) утилизируется.

132. При входном контроле обязательно необходимо проверять следующие параметры:
а) **соблюдение условий перевозки и целостности транспортной упаковки, наличие этикетки и соответствие информационных данных, соответствие требованиям договора поставки;**
б) органолептические показатели ингредиентов и микробиологические показатели тароупаковочных материалов.

133. Отбор проб или образцов тароупаковочного материала производят в соответствии с нормативной документацией на конкретный вид продукции с оформлением:
а) **акта отбора проб;**
б) протокола отбора проб;
в) договора-поставки.

134. Пробы пищевых продуктов хранят:
а) **в герметичных промаркированных контейнерах до окончания срока их годности;**
б) в негерметичной таре не более суток.

135. Отбор проб молока и молочных продуктов, подготовку их к анализу проводят в соответствии с:
а) ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
б) ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия»;
в) **ГОСТ 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка проб к анализу».**

136. Пробы помещают в посуду:
а) стеклянную;
б) металлическую;
в) фарфоровую;
г) полимерную;
д) пергамент;
е) **в любую из вышеперечисленных.**

137. Что ответственное лицо лаборатории делает с остатками образцов продукции:
а) образцы возвращает заказчику;
б) **образцы хранит в определенных условиях до момента передачи в производство и до получения результатов испытаний;**
в) образцы уничтожает.

138. Когда направленные на испытание образцы израсходованы или стали непригодны для использования по прямому назначению:
а) возвращают заказчику;
б) **составляют акт списания продукции и уничтожают.**

139. Отбор точечных проб жидких, вязких, сгущенных молочных продуктов производят:
а) черпаком или кружкой с длинной жесткой ручкой;
б) металлическим или пластмассовым пробоотборником;
в) шпателями, шупами или ножами;
г) нет существенной разницы, чем отбирать ТП;
д) **всеми вышеперечисленными приспособлениями.**

140. Устройства, используемые при отборе проб, должны быть изготовлены из:
а) нержавеющей стали;

- б) алюминия;
- в) полимерных материалов, разрешенных для применения в пищевой промышленности.
- г) **подходят все вышеперечисленные материалы.**

141. Перед отбором проб молоко и сливки следует:

- а) **перемешать;**
- б) взбить;
- в) охладить.

142. Перемешивание молока и сливок должно происходить:

- а) только механизировано;
- б) только ручным способом с помощью мутовки;
- в) **используются оба способа в зависимости от емкости, в которой находится сырье.**

143. Какое сырье (молоко, сливки) подлежит приемке в подмороженном виде:

- а) молоко и сливки;
- б) **только молоко;**
- в) только сливки.

144. Отобранные пробы исследуют:

- а) непосредственно сразу после отбора;
- б) **возможна консервация пробы и проведение исследования позже.**

145. Отобранные образцы тароупаковочных материалов:

- а) **маркируют и подшивают в специальные папки, хранящиеся в службе контроля качества предприятия;**
- б) номеруют и клеивают в «Журнал контроля качества поступающих материалов».

146. После проверки комплектности документации и отбора проб приход продукции регистрируют в:

- а) «Журнале контроля показателей качества, важных для количественно-качественного учета сырья и продукции»;
- б) **«Журнале контроля технологических процессов»;**
- в) «Журнале контроля качества поступающих материалов».

147. Объем работы лаборатории определяется с учетом:

- а) **суточного поступления сырья и объема готовой продукции, подлежащей контролю;**
- б) качества поступающего сырья и средней численности работников лаборатории.

148. Среднесписочная численность работников лаборатории исчисляется на основании:

- а) суточного поступления сырья;
- б) объема готовой продукции, подлежащей контролю;
- в) качества поступающего сырья;
- г) **отраслевых нормативов времени на проведение анализов поступающего сырья и готовой продукции с учетом принятых методов исследования и периодичности контроля.**

149. Режим работы лаборатории зависит от:

- а) качества поступающего сырья;
- б) средней численности работников лаборатории;
- в) **объема сырья, поступающего на переработку;**

г) размера лаборатории.

150. Какой контроль может быть суточным, декадным, месячным, квартальным, годовым:

- а) **систематический контроль;**
- б) периодический контроль;
- в) арбитражный контроль.

151. Внезапные проверки производственной деятельности предприятия или отдельных его участков:

- а) систематический контроль;
- б) **периодический контроль;**
- в) арбитражный контроль.

152. Основной вид контроля производственной деятельности предприятия:

- а) **суточный;**
- б) декадный;
- в) месячный;
- г) квартальный;
- д) годовой.

153. Органолептический, химический и микробиологический виды контроля служат для:

- а) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;
- б) **установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;**
- в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;
- г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.

154. Технический вид контроля служит для:

- а) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;
- б) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции;
- в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;
- г) **выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией.**

155. Радиационный вид контроля служит для:

- а) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;
- б) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;
- в) **обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;**
- г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.

156. Бухгалтерский вид контроля служит для:

- а) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;
- б) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;
- в) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;
- г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.**

157. Основными методами контроля для оценки качества продукции на производстве являются:

- а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;**
- б) производственные и арбитражные.

158. Химические методы контроля делятся на две группы:

- а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;
- б) производственные и арбитражные.**

159. Методы контроля, применяемые для решения спорных вопросов, возникающих на производстве при оценке качества продукции:

- а) органолептические;
- б) физико-химические;
- в) микробиологические;
- г) технические;
- д) производственные;
- е) арбитражные.**

160. К **физико-химическим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;**
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

161. К **техническим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.**

162. К **органолептическим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;**
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;

- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

163. К микробиологическим методам контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;**
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

164. Производственная испытательная лаборатория (ПИЛ) действует согласно:

- а) «Руководства по качеству», утвержденного руководителем предприятия**
- б) должностных инструкций
- в) технических документов
- г) положения о производственной лаборатории

165. Физико-химические методы анализа применяются:

- а) в целях определения органолептических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- б) в целях определения микробиологических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- в) в целях определения химического состава сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.**

166. Физико-химические методы анализа делятся на категории:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы;
- д) на все вышеперечисленные.**

167. Методы – рефрактометрия, поляриметрия, фотометрия, спектрометрия, нефелометрия и турбидиметрия это:

- а) оптические методы;**
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы.

168. Методы – кондуктометрия, потенциометрия, полярография это:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;**
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы.

169. Методы – гравиметрические, титриметрические это:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;

- в) хроматографические методы;
- г) химические методы.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовое проектирование по специальности.

Тематика курсовых проектов

1. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого пастеризованного молока.
2. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого стерилизованного молока.
3. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве жидких кисломолочных продуктов.
4. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве творога традиционным способом.
5. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве творога отдельным способом.
6. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сметаны.
7. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при

производстве сливочного масла.

8. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве натуральных сыров.

9. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сухого молока.

10. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сгущенного молока с сахаром.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе:

1. Консультация по структуре курсовой работы.

2. Консультация по расчету норм расхода сырья заданного продукта.

3. Консультация по оформлению аппаратурно-технологической схемы производства.

4. Консультация по правилам оформления расчетно-пояснительной записки.

5. Консультация по составлению аппаратурно-технологической схемы производства заданного продукта.

6. Консультация по написанию раздела «Входной контроль сырья и материалов».

7. Консультация по написанию раздела «Технологический контроль производства».

8. Консультация по написанию раздела «Контроль готового продукта».

9. Консультация по написанию раздела «Критические контрольные точки при производстве продукта».

10. Консультация по оформлению списка используемых источников.

Защита курсовой работы.

Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой:

1. Выполнить расчет нормы расхода сырья заданного продукта и анализ производственных потерь по технологическим операциям.

2. Оформить аппаратурно-технологическую схему производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

3. Оформить расчетно-пояснительную записку.

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

урсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства молока и молочных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта

2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям

3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Требования к организации и аттестации лабораторий технического и микробиологического контроля

2. Оценка качества и безопасности молочного сырья, поступающего на предприятия молочной промышленности
3. Правила приемки молочного сырья на предприятия молочной промышленности
4. Порядок приёмки сырья, отбор проб и подготовка их к анализу
5. Контроль качества компонентов и материалов используемых при производстве молочных продуктов
6. Контроль технологического процесса производства пастеризованного молока
7. Микробиологический контроль производства молока и сливок питьевых
8. Микробиологический контроль производства стерилизованного молока и сливок
9. Определение причин порчи стерилизованного молока и сливок
10. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям питьевого молока
11. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям питьевых сливок
12. Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды в молоке и сливках
13. Требования к качеству сырья при производстве молока и сливок питьевых
14. Контроль маркировки, упаковки молока питьевого и сливок, пастеризованного и стерилизованного
15. Техничко-химический контроль производства пастеризованного молока
16. Техничко-химический контроль производства пастеризованных сливок
17. Критические точки технологического процесса производства пастеризованного молока
18. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям жидких кисломолочных продуктов
19. Контроль качества производственных заквасок
20. Техничко-химический контроль производства заквасок
21. Техничко-химический контроль производства кисломолочных продуктов
22. Микробиологический контроль производства и качества заквасок
23. Микробиологический контроль производства кисломолочной продукции
24. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям сметаны и творога
25. Контроль технологического процесса производства сливок и сметаны
26. Оценка свежести сливок по кислотности плазмы.
27. Критические точки технологического процесса производства сметаны
28. Контроль технологического процесса производства творога
29. Схема технико-химического контроля производства мягкого диетического творога
30. Схема технико-химического контроля производства творога в ваннах-сетках
31. Критические точки технологического процесса производства творога
32. Контроль качества сырья при производстве мороженого
33. Требования НТД к мороженому
34. Технические требования к готовому мороженому
35. Мониторинг технологического процесса производства мороженого
36. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям молочных консервов
37. Требования НТД к качеству сырья при производстве молочных консервов
38. Контроль технологического процесса производства молочных консервов
39. Микробиологический контроль производства сгущенных молочных консервов
40. Микробиологический контроль производства сухих молочных консервов
41. Требования НТД к качеству сырья при производстве масла
42. коровьего
43. Требования НТД к качеству готового продукта при производстве масла коровьего
44. Технические требования к маслу сливочному

45. Контроль технологического процесса производства масла методом преобразования высокожирных сливок
46. Контроль технологического процесса производства масла методом сбивания сливок
47. Контроль пахты
48. Схема технико-химического контроля производства масла, полученного способом сбивания
49. Схема технико-химического контроля производства топленого масла, полученного способом сепарирования
50. Микробиологический контроль производства масла
51. Критические точки технологического процесса производства масла
52. Техничко-химический контроль биотехнологических процессов производства масла коровьего
53. Микробиология масла
54. Источники микрофлоры масла
55. Закваска для кисломолочного масла
56. Состав микрофлоры и его изменение в процессе хранения масла
57. Пороки масла
58. Требования к качеству сырья при производстве натуральных сыров
59. Требования к качеству сыров
60. Контроль технологического процесса производства сыра
61. Схема технико-химического контроля производства твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания
62. Микробиологический контроль производства сыра
63. Отличительные особенности проведения технико-химического контроля производства казеина и казеинатов
64. Организация и проведение санитарно-гигиенического контроля на предприятиях молочной промышленности.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

ПМ.05 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля ПМ.05 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач 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;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств; ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
Уметь	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам

	деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
Знать	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.05.01 Организация работы структурного подразделения

Паспорт фонда оценочных средств МДК.05.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.05.01 Организация работы структурного подразделения.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код	Умения	Знания	Навыки
-----	--------	--------	--------

ПК, ОК			
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	<p>Умения:</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p> <p>планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать</p>	<p>Знания:</p> <p>принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p> <p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p> <p>планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой</p>

<p>безопасные условия труда на производстве.</p> <p>использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p>		<p>продукции; участия в планировании основных показателей производства.</p> <p>группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p>
---	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Обеспечение деятельности 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, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Охарактеризовать организационно-правовые формы предприятий общественного питания
2. Перечислить учредительные документы предприятий общественного питания
3. В зависимости от характера производства, от ассортимента выпускаемой продукции опишите классификацию предприятий общественного питания
4. В зависимости от класса, от времени функционирования, от места от обслуживаемого контингента опишите функционирования, классификацию предприятий общественного питания
5. Дать характеристику типов общественного питания: фабрик – заготовочных, комбинатов полуфабрикатов, комбинатов питания
6. Дать понятие процесса планирования. Принципы планирования
7. Дать определение производственной программы предприятия общественного питания.
8. Персонал предприятия: понятие, классификация, производственный персонал
9. Охарактеризовать требования к производственному персоналу
10. Дать характеристику должности заведующего производством
11. Дать понятие нормирование труда
12. Нормы труда: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управляемости
13. Описать классификацию затрат рабочего времени. Дать понятие, подготовительно-заключительное время, оперативное время (основное и вспомогательное)
14. Описать классификацию затрат рабочего времени. Дать понятие, время обслуживания рабочего места, время непроизводительной работы, время перерывов.
15. Методы изучения затрат рабочего времени: фотография рабочего времени
16. Методы изучения затрат рабочего времени: хронометраж рабочего времени
17. Описать графики выхода на работу, их особенности. Дать характеристику линейного графика
18. Графики выхода на работу: особенности. Дать характеристику ступенчатого графика

19. Графики выхода на работу: особенности. Дать характеристику графика суммированного учета рабочего времени
20. Графики выхода на работу: особенности, характеристика двухбригадного, неполного и прерывного рабочего дня
21. Дать понятие оплата труда. Факторы, влияющие на величину оплаты труда
22. Дать понятие тарифной системы: понятие, элементы
23. Характеристика и виды повременной формы оплаты труда
24. Характеристика и виды сдельной формы оплаты труда
25. Дисциплинарные процедуры в организации: понятие дисциплины труда, нарушение дисциплины труда, виды дисциплинарных взысканий
26. Описать случаи применения увольнения как дисциплинарного взыскания
27. Описать порядок наложения дисциплинарного взыскания
28. Охарактеризовать должностные инструкции персонала предприятий общественного питания. Назвать виды, содержание разделов
29. Трудовые отношения: права и обязанности сторон
30. Охарактеризуйте затраты предприятий общественного питания: виды и содержание статей
31. Дать понятие и виды прибыли
32. Дать определение рентабельности предприятия
33. Дать понятие цены и перечислить функции
34. Инвентаризация в общественном питании
35. Охарактеризовать понятие ценообразования в общественном питании
36. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания
37. Определить порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия
38. Определить порядок разработки технологических инструкций по производству продукции общественного питания

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Задание 1

Определите длительность последовательном, параллельном сочетании операций на основе следующих данных. Партия из четырех деталей обрабатывается на четырех операциях с длительностью обработки одной детали: $t_1 = 10$ мин; $t_2 = 5$ мин; $t_3 = 6$ мин; $t_4 = 8$ мин.

Рассчитайте месячный заработок рабочего по простой сдельной оплате труда на основе приведенных данных. Объем произведенной продукции: изделие А — 200 шт., Б — 1000 шт. Нормы времени на обработку: изделие А — 55,48 мин по IV разряду и Б — 5,22 мин по V разряду. Тарифные ставки IV разряда — 9,132 руб. в час, V разряда — 10,457 руб. в час.

Задание 2

Определить производственную себестоимость изделия, если: затраты на материалы — 8000 руб.; основная заработная плата на изделие — 300 руб.; дополнительная заработная плата — 10%; начисления на заработную плату — 30%;

расходы по содержанию и эксплуатации оборудования — 5% от прямых затрат;

цеховые расходы — 120% от расходов по содержанию оборудования; общехозяйственные расходы — 40 % от цеховых расходов.

Определить годовую сумму амортизационных отчислений, если срок службы оборудования 8 лет, стоимость приобретения — 110 тыс. руб. Стоимость доставки — 2,5 тыс. руб., стоимость монтажа — 0,5 тыс. руб.

Задание 3

1. Определить среднегодовую стоимость основных фондов, стоимость основных фондов на конец года, если на начало года их стоимость составляла 8820 тыс. руб., в течение года осуществлялись ввод и выбытие фондов соответственно:

1 марта — 73 тыс. руб. и 3 тыс. руб.;

1 мая — 54 тыс. руб. и 8 тыс. руб.; 1 сентября — 41 тыс. руб. и 3 тыс. руб.; 1 декабря — 14 тыс. руб. и 10 тыс. руб.

2. Определить полную себестоимость изд. А и Б.

Выпуск изд. А — 500 ед., затраты на материалы на ед. изд. — 120 руб., основная заработная плата на годовой выпуск — 130 000 руб., дополнительная зарплата — 10%, начисления на заработную плату — 30%. Выпуск изд. Б — 250 ед., затраты на материалы — 380 руб., основная заработная плата — 80 000 руб.

Общехозяйственные расходы по изд. А — 50%, по изд. Б — 35% от прямых затрат. Внепроизводственные затраты по изд. А — 5%, по изд. Б — 7% от производственной себестоимости.

Задание 4

1. Определить остаточную стоимость объекта, если его балансовая стоимость — 250 тыс. руб., срок службы — 7 лет. Оборудование использовалось в течение 4 лет.

2. Определить фондоотдачу и фондоемкость продукции, если на начало года стоимость основных фондов составляла 773 000 руб., в течение года вводилось и выбывало оборудование:

1 марта выбыло оборудование на сумму 70 000 руб., 1 ноября введено новых объектов — 90 000 руб.

Годовой выпуск продукции — 2 132 800 руб.

В I квартале удельные переменные расходы на изделие составляли 95 тыс. руб., цена единицы продукции — 125 тыс. руб., общие постоянные расходы — 1000 тыс. руб. Во II квартале цены на сырье выросли на 10%, что привело к росту переменных издержек также на 10%.

Определить, как изменение цен на сырье повлияло на критический выпуск продукции.

Задание 5

В отчетном году объем выпуска товарной 260 млн руб.; среднесписочная Численность производственного персонала предприятия (ППП) — 120 человек.

В планируемом году объем товарной продукции составит 280 млн руб., а численность ППП сократится на 10 человек. Определите производительность труда одного работника в отчетном и планируемом периодах, а также рост производительности труда в планируемом году.

Норматив оборотных средств предприятия — 3500 тыс. руб., план реализации продукции — 21 000 тыс. руб.

Определить:

1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств;
2. длительность одного оборота;

Задание 6

Рыночная цена на товар предприятия — 6000 руб., выпуск продукции — 40 шт., полная себестоимость продукции — 4500 руб. Определить рентабельность продукции, валовой доход и чистую прибыль предприятия в отчетном году и планируемом, если себестоимость ед. продукции предполагается снизить на 10%.

Предприятие планирует выпустить изд. А 30 000 шт. в год при норме времени на изготовление одного изделия 4 ч и изд. Б — 50 000 шт. при норме времени 2 ч.

Потери времени по уважительной причине — 10% от номинального фонда времени, коэффициент выполнения норм выработки — 1,2.

Количество рабочих дней в году — 300, продолжительность смены — 8 ч. Определить потребность предприятия в производственных рабочих на планируемый год.

Задание 7

1. Определите снижение трудоемкости за год (Т), высвобождение рабочих (Чр), и рост производительности труда (ПТ) на линии за счет проведения ряда организационно-технических мероприятий предшествующем году, если:

годовой выпуск деталей $N_T = 48\,500$ шт.; трудоемкость одной детали уменьшилась с $T = 52$ мин до $T' = 47$ мин; эффективный фонд времени работы одного рабочего в год $\Phi_{ЭФ} = 1865$ ч; коэффициент, учитывающий выполнение норм выработки, $K_{в.н.} = 1,2$. 2. Выручка от реализации продукции — 300 000 руб., затраты на производство — 180 000 руб., прибыль от вложений в ценные бумаги — 20 000 руб., расходы от не реализационной деятельности — 13 000 руб. Определить балансовую и чистую прибыль, а также рентабельность продаж, если налоговая льгота — 25 000 руб.

Задание 8

Рабочий за месяц изготовил 350 деталей, выполнив норму на 120%. Сдельная расценка за деталь — 30 руб. Оплата труда за изготовление продукции сверх нормы производится по расценкам, увеличенным в 1,5 раза. Определить заработную плату рабочего при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда.

В III квартале выработка продукции на одного работающего составила 35 000 руб. В IV квартале предприятие планирует выпустить столько же продукции — на 20 млн руб. и одновременно снизить численность работающих на 12 человек.

Определить выработку на одного работающего в IV квартале и планируемый прирост производительности труда.

Задание 9

Норма времени обслуживания одного рабочего места — 1,6 ч., продолжительность рабочей смены — 8ч. Определите норму обслуживания одного рабочего места для одного рабочего.

Нормативная трудоемкость токарных работ — 270 000 человеко-часов, коэффициент выполнения норм выработки — 115%, среднее число часов работы одного токаря за год — 1664 ч. Определить плановую трудоемкость токарных работ и необходимую численность токарей.

Задание 10

Численность работников по списку на 1 января — 170 человек. 15 января уволились по

собственному желанию 3 человека, 16 января приняты на работу 5 человек, 25 января были призваны в армию 2 человека. Определить среднесписочную численность работников в январе, I квартале, коэффициенты оборота рабочей силы по приему, выбытию и текучести кадров.

Норма времени на единицу работы для одного работающего составляет 2 ч\час, норма выработки на 8-ми часовую смену – 4 единицы. После проведения организационных мероприятий норма времени снижена на 5%. Определить новую норму времени; норму выработки; процент повышения нормы выработки.

Задание 11

Определить расценки за изделие на основе данных: для сборки агрегата необходимо затратить 2 нормо-часа труда рабочего 5-го разряда, 6 нормо-часов рабочего 3-го разряда и 4 нормо-часа рабочего 1-го разряда. Тарифная ставка рабочего 1-го разряда — 13,8 руб., 3-го разряда — 21,3 руб., 5-го разряда — 35 руб.

Определить индивидуальный заработок каждого рабочего при коллективной сдельной оплате труда, если коллективная расценка за регулировку химического аппарата — 22 668 руб. Регулировка выполняется 4 рабочими. Рабочий 3-го разряда затратил на выполнение работы 10 ч, 4-го — 5 ч, 5-го — 20 ч, 6-го — 6 ч. Тарифные коэффициенты по действующей сетке: 3-й - 1,26, 4-й - 1,324, 5-й - 1,536, 6-й - 1,788.

Задание 12

1. Рабочий за 170 ч обработал 750 деталей. Часовая тарифная ставка — 27,50 руб. Определить его заработок при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда, если предусмотрено, что при выполнении норм свыше 100% расценка за деталь увеличивается на 30%. Норма выработки — 4 изд. в час. 2. Определить индивидуальный заработок каждого рабочего при коллективной сдельной оплате труда, если коллективная расценка за регулировку химического аппарата — 22 668 руб. Регулировка выполняется 4 рабочими. Рабочий 3-го разряда затратил на выполнение работы 10 ч, 4-го — 5 ч, 5-го — 20 ч, 6-го — 6 ч. Тарифные коэффициенты по действующей сетке: 3-й - 1,26, 4-й - 1,324, 5-й - 1,536, 6-й - 1,788.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Годовой объем документооборота – это:

А) исходная величина для расчета численности сотрудников службы ДОУ, определения степени загруженности структурных подразделений и отдельных работников, средство определения потребностей в организационной и вычислительной технике, выбора наиболее эффективной системы регистрации документов и справочного аппарата;

Б) исходная величина для расчета численности населения, определения степени загруженности структурных подразделений и отдельных людей;

- В) средство определения потребностей в организационной и вычислительной технике, выбора наиболее эффективной системы регистрации документов и справочного аппарата;
- Г) нет правильного ответа

2. *Документооборот – это:*

- А) движение документов в организации с момента их создания или получения до завершения исполнения или отправки;
- Б) документ, не требующий особого внимания;
- В) движение документов в организации с момента их получения до завершения исполнения или отправки в комитет по делам несовершеннолетних

3. *Отметьте основные этапы подготовки и оформления внутренних документов в офисе:*

- А) составление проекта и согласование;
- Б) проверка правильности оформления;
- В) подписание и регистрация;
- Г) все вышеперечисленные

4. *Регистрация документа включает в себя:*

- А) проставление даты;
- Б) проставление регистрационного номера;
- В) запись необходимых сведений о документе в регистрационной форме;
- Г) все вышеперечисленные

4. *Документирование – это:*

- а) создание документа;
- б) запись информации на различных носителях по установленным правилам;
- в) процесс создания и оформления документа.

5. *Документационное обеспечение управления – это:*

- а) охватывает вопросы документирования;
- б) управление документами;
- в) организация работы с документами в процессе осуществления управления и систематизация их архивного хранения.

6. *Что такое юридическая сила документа:*

- а) свойство быть подлинным доказательством тех фактов, событий и действий, которые отражены в документе;
- б) печать;
- в) подпись.

7. *Оригинал – это:*

- а) первоначальный экземпляр документа;
- б) вторичный экземпляр документа;
- в) ксерокопия.

8. *Копия – это:*

- а) первоначальный экземпляр документа;
- б) черновой экземпляр документа;
- в) вторичный экземпляр документа.

7. Понятие «Делопроизводство» — это:

- а) система хранения документов;
- б) составление документов;
- в) документирование и организация работы с документами.

9. *Организационные документы – это:*

- а) приказ;
- б) справка;
- в) устав.

10. *Распорядительные документы – это:*

- а) приказ;
- б) справка;
- в) устав;

11. *Информационно-справочные документы – это:*

- а) приказ;
- б) справка;
- в) устав.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
 3. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм.
 4. Организационная структура предприятий. Имидж организации.
 5. Особенности менеджмента на производстве. Инновационный менеджмент.
 6. Планирование и организация работы структурного подразделения.
 7. Виды управленческих структур на предприятии. Составление заданной структуры управления.
 8. Управление информацией в организации.
 9. Человеческие ресурсы трудовой деятельности. Содержание и назначение основных подсистем управления персоналом.
 10. Сущность кадровой политики: понятие, виды, элементы. Определение профессионального и квалификационного состава рабочих.
 11. Организация и планирование ремонтов оборудования. Организация и планирование технического обслуживания оборудования. Составление плана-схемы проведения контроля. оставление годового плана-графика ремонтов оборудования участка.
 12. Индивидуально-типологические особенности личности: темперамент, характер, организаторские способности. Самоменеджмент.
1. Руководство: власть и партнёрство. Изучение должностных инструкций.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Нормирование выхода продукции
2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения.
3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения.
4. Формы документов, порядок их заполнения.
5. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения.
6. Учет готовой продукции.
7. Учет выполненных работ.
8. Бригадная форма организации труда.
9. Основные приемы организации работы исполнителей.
10. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад.
11. Специальная оценка условий труда и производства.
12. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения. Обслуживание производственной линии.
13. Обслуживание рабочего места.
14. Механизация и автоматизация производственного процесса
15. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения.
16. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения.
17. Графики выхода на работу, виды графиков Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
18. Сущность оплаты труда.
19. Методика расчета заработной платы.
20. Структура издержек производства.
21. Пути снижения затрат.
22. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции.
23. Расчет стоимости основных фондов.
24. Расчет объема товарной продукции.
25. Расчет цены на продукцию.
26. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения.
27. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.

28. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения.
29. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску.
30. Организационно-правовые формы предприятий.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.
Уметь	Умения: правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения

	рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	Знания: требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Паспорт фонда оценочных средств МДК.01.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья,

	<p>разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>		<p>вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>
--	--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	<p>Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>	<p>ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.</p>	<p>Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа</p>
Промежуточная аттестация - экзамен		<p>ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.</p>	<p>Вопросы к экзамену</p>

Устный опрос

1. Какие технические требования включены в стандарты на мясную продукцию?
2. Какие нормативные документы применяют в мясной промышленности?

3. На какие объекты технического регулирования распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
4. На какую продукцию и связанные с ней процессы не распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
5. Какие документы необходимо предоставить при сдаче скота на мясо?
6. В какие сроки мясокомбинат обязан принять доставленный скот?
7. В каком случае поставщик потребует принять животных по живой массе и упитанности, указанной в товарно-транспортной накладной?
8. Назовите размеры скидок с живой массы скота.
9. В каких случаях проводится контрольный убой животных?
10. В чем заключается предубойная выдержка скота?
11. Как определяется степень развития мышц и отложения подкожного жира?
12. По каким показателям определяют упитанность животных?
13. Как подразделяют по ГОСТу крупный рогатый скот в зависимости от пола, возраста и упитанности?
14. В каких участках тела и в каком порядке прощупывают жировые отложения?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Практическое занятие №1

Нормативные документы мясной промышленности

Цель занятия - систематизировать теоретический материал по данной теме, познакомиться со структурой межгосударственных и государственных стандартов.

Задание 1. Систематизируйте ГОСТ по группам. Заполните таблицу 3. Таблица 3 - Систематизация ГОСТ по группам

Наименование ГОСТ	Категория (межгосударственный государственный)	ГОСТ на сырье и готовую продукцию	ГОСТ на метод контроля
ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»	Межгосударственный	Готовая продукция пищевая	-
ГОСТ Р 51480-90 «Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда»	Государственный	-	Контроль физикохимических показателей

Выполненное задание предоставляется преподавателю для защиты.

Практическая работа №2

Первичная переработка убойных животных и птицы на предприятиях мясной промышленности

Цель занятия: изучить правила сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия, а также требования ГОСТ для определения упитанности убойных животных.

Задание 1. Изучить порядок и условия сдачи-приемки животных по живой массе. Определить зачетную живую массу скота при сдаче, если доставили на автомашинах с расстояния 62 км три коровы во второй половине стельности с живой массой 510, 490 и 550 кг; пять кастратов с общей живой массой 2350 кг, которые имели на шкуре навал. Животных приняли через 3 часа после доставки.

Задание 2. В соответствии с требованиями ГОСТ изучить категории упитанности убойных животных.

Задание 3. Определить упитанность коров, бычков, лошадей и овец, находящихся на учебно-научной базе.

Задание 4. В тетрадах при помощи шаблона указать места определения упитанности крупного рогатого скота.

Выполненное задание предоставляется преподавателю для защиты.

Лабораторное занятие

Оценка сельскохозяйственных животных по экстерьеру и конституции

Цель занятия: ознакомиться со статьями и изучить особенности телосложения животных разного направления продуктивности. Научиться оценивать животных по внешним формам телосложения. Научиться определять тип конституции, вычислять индексы телосложения.

Задание. Вычисление индексов телосложения

Определить индексы телосложения у коров разных пород по данным таблицы 3. Сделать выводы об отличиях в их телосложении.

Таблица 3 - Промеры коров разных пород, см

Порода	Высота в холке	Глубина груди	Косая длина туловища	Обхват груди	Обхват пясти
Черно-пестрая	131	70	158	197	19,8

Симментальская	136	74	162	198	20,0
Герфордская	118	62	139	183	19,4

Лабораторная работа **Определение содержания в мясе свободной и связанной воды**

Цель работы: изучить методы определения содержания в мясе свободной и связанной воды.

Метод центрифугирования. Метод основан на том, что из исследуемого объекта, находящегося в фиксируемом положении, за счет центробежной силы выделяется жидкая фаза, количество которой зависит от степени взаимодействия влаги с «каркасной» фазой объекта.

Метод условен. Достоверность результатов может быть обеспечена при трех-, четырехкратной повторности определений.

Порядок выполнения работы. Образцы мяса массой около 4 г помещают в полиэтиленовую пробирку с перфорированным вкладышем, укрепленным таким образом, чтобы был обеспечен необходимый зазор для стекания жидкости. Пробы центрифугируют 20 минут при 100 оборотах в секунду. После центрифугирования пробы взвешивают. К массе пробы после центрифугирования прибавляют массу веществ, содержащихся в отделенной центрифугированием жидкости.

Количество веществ, содержащихся в отделенной центрифугированием жидкости, определяют высушиванием при 105оС до постоянной массы. Для расчета количества связанной влаги необходимо располагать данными об общем содержании влаги в объекте.

Количество удерживаемой влаги определяют по формуле:

$$X1=(M1+M3-M2)*100/MD,$$

где X - количество утверждаемой влаги, %;

M1 - масса навески после центрифугирования, г;

M3 - масса сухого остатка выделившейся жидкости, г;

M2- масса сухого остатка в навеске, г;

Mo - масса навески до центрифугирования, г.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

Процесс обвалки, при котором каждый рабочий обваливает определенную часть туши называется:

1. потушная
2. дифференцированная

3. конвейерная
 4. поточная
- эталон: 2

Массовая доля белков в мясе составляет....

1. 17...20%
2. 13...18%
3. 18...22%
4. 16...18%

эталон: 3

Каково количество углеводов от массы тканей животного происхождения?

1. не более 1,5%
2. не более 3%
3. не более 2%
4. не более 2,5%

эталон: 3

Какова доля мышечной ткани по массе в животном организме?

1. свыше 40%
2. свыше 30%
3. свыше 25%
4. свыше 55%

эталон: 1

Какую долю составляет соединительная ткань в среднем от массы мясной туши большинства домашних животных?

1. 15%
2. 18%
3. 20%
4. 16%

эталон: 4

Разделкой мяса называют операции по ...

1. разделению туши на семь частей
2. разделению туши на две части
3. расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
4. разделению туши на три части

эталон: 3

На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их

1. 2 - передняя и задняя часть
2. 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
3. 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
4. 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть

эталон: 3

На сколько частей разделяют бараньи туши для производства колбасных изделий?

1. 2 - передняя и задняя часть
2. 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная

3. 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть
 4. 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть
- эталон: 4

Мясо считается парным после убоя в течение ...

1. не более 2 ч.
2. не более 1,5 ч.
3. не более 1 ч.
4. не более 2,5 ч.

эталон: 2

Мясные полуфабрикаты – это

1. куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
2. мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
3. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
4. процесс обработки продуктов

эталон: 1

По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

1. панированные, рубленые, котлеты, пельмени
2. натуральные, мясной фарш, пельмени
3. котлеты, пельмени, мясной фарш
4. натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

эталон: 4

Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

1. разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
2. обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
3. сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
4. разделку, жиловку, обвалку и сортировку

эталон: 4

Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

- 1 мясо размороженное
2. мясо птицы
3. мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
4. мясо, замороженное более одного раза

эталон: 3

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для транспортировки, первичной

переработки убойных сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, процессов обработки продуктов убоя, разделки, обвалки и жиловке мяса, подготовка сообщений.

2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 1.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Какие технические требования включены в стандарты на мясо?
2. Какие технические требования включены в стандарты на мясную продукцию?
3. Какие нормативные документы применяют в мясной промышленности?
4. На какие объекты технического регулирования распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
5. На какую продукцию и связанные с ней процессы не распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
6. Что такое сертификация? Приведите основные цели сертификации.
7. Приведите классификацию стандартов, используемых при сертификации мяса.
8. Кто является пользователем стандартов на сырье и готовую продукцию?
9. Какая информация требуется при выборе схем сертификации мясных продуктов?
10. Что такое экстерьер, интерьер и конституция животных?
11. Перечислите основные стати сельскохозяйственных животных.
12. Назовите экстерьерно-конституционные особенности животных разного направления продуктивности.
13. Что вы знаете о типах конституции животных?
14. Методы оценки экстерьера птицы.
15. Основные промеры, применяемые в птицеводстве. Точки их взятия и измерительные инструменты.
16. Индексы телосложения кур. Методика их вычисления.
17. Основные стати кур.
18. Форма телосложения кур разного направления продуктивности.
19. Экстерьерные особенности кур яичного, мясо-яичного и мясного направления продуктивности.
20. Основные стати уток. Определение пола и возраста в утководстве.
21. Основные стати гусей. Промеры и индексы телосложения у гусей.

22. Какая существует классификация типов конституций в кролиководстве?
23. Какие вы знаете способы оценки конституции кроликов?
24. Какие вы знаете пороки и недостатки экстерьера? Чем обусловлено появление пороков и недостатков телосложения
25. Используя методики определить упитанность КРС.
26. Используя методики определить упитанность МРС.
27. Содержание животных на базе.
28. Содержание животных в цехах предубойного содержания.
29. Предубойная выдержка животных с режимом содержания и кормления
30. Какие виды транспортировки используются для доставки скота к месту его переработки?
31. Как формируются партии (гурты) скота?
32. Какие документы оформляются на транспортируемых животных?
33. Какие нормы погрузки скота в вагоны и автомашины?
34. В чем заключается подготовка транспорта для перевозки животных?
35. В каком порядке размещают взрослый крупный рогатый скот в автомашине и в железнодорожном вагоне?
36. Нормы кормления животных на железнодорожном транспорте.
37. Как поступают при появлении заболеваний животных в пути следования на железнодорожном транспорте?
38. Какие способы приема-сдачи животных на мясокомбинат существует?
39. Какие документы необходимо иметь для сдачи животных на мясокомбинат?
40. На что делают скидки с живой массы при приеме-сдачи животных на мясокомбинат по живой массе и упитанности?
41. Какие животные считаются подозрительными в ветеринарно-санитарном отношении?
42. Классификация добавок.
43. Оценка эффективности биологически активных добавок к пище в России и за рубежом.
44. Пищевые добавки животного происхождения, используемые для производства пищевой продукции
45. Пищевые добавки растительного происхождения, используемые для производства пищевой продукции.
46. По каким основным признакам классифицируют упаковку и тару?
47. Как различают транспортную, производственную, потребительскую тару?
48. Что такое вспомогательные средства упаковки.
49. Какие материалы применяют для изготовления тары и упаковки?
50. На какие группы принято разделять упаковку и тару с точки зрения конструктивных особенностей?
51. Зачем нужна ТН ВЭД ТС?
52. Назовите мясо 1 сорта у убойных животных.
53. Назовите мясо 2 сорта у убойных животных.
54. Что такой филей?
55. Передняя и задняя четвертина свинины, где проходит граница?
56. Какие ткани входят в состав мяса?
57. По какому принципу осуществляется сортовой разруб туш убойных животных?
58. Какие отрубы являются менее ценными в отношении содержания питательных веществ и почему?
59. Мясо, от какого вида животного имеет наибольший общий выход отрубов первого сорта?
60. С какой целью осуществляется клеймение туш убойных животных?
61. Какие клейма наносятся на туши убойных животных, если последние без

- ограничения выпускаются в продажу?
62. Как обозначаются классы и подклассы при клеймении туш свинины и баранины?
 63. На какие части туши наносятся клейма?
 64. Какие способы оглушения КРС Вы знаете?
 65. Расскажите о технологическом процессе первичной переработки КРС.
 66. Назовите дефекты, которые могут иметь место при небрежной забеловке и съемке шкур.
 67. Какие требования предъявляют к качеству забеловки и съемки шкур?
 68. Какие особенности при извлечении внутренних органов КРС?
 69. Какие машины используются для разделки туш на полутуши?
 70. Какие методы обескровливания КРС Вы знаете?
 71. Какие машины используются при съемке шкур КРС?
 72. Расскажите, какие способы оглушения свиней Вы знаете?
 73. Расскажите о технологическом процессе переработки свиней со съемкой шкуры.
 74. Расскажите о технологическом процессе переработки свиней в шкуре.
 75. Расскажите о технологическом процессе переработки свиней со снятием крупона.
 76. Назовите дефекты и особенности, которые могут иметь место при небрежной забеловке и съемке шкур и крупонов у свиней.
 77. Назовите основные этапы проведения осмотра ветеринарно-санитарной экспертизы туши свиней в процессе переработки.
 78. Расскажите о технологическом процессе первичной переработки МРС.
 79. Назовите дефекты, которые могут иметь место при небрежной забеловке и съемке шкур.
 80. Какие требования предъявляют к качеству забеловки и съемки шкур?
 81. Какие особенности при извлечении внутренних органов МРС?
 82. Особенности обескровливания МРС?
 83. Какие установки используются при съемке шкур МРС?
 84. Расскажите о технологическом процессе переработки сухопутной птицы.
 85. Расскажите о технологическом процессе переработки водоплавающей птицы.
 86. Какое оборудование применяют для удаления оперения.
 87. Какие существуют особенности удаления оперения у водоплавающей птицы?
 88. Какие методы удаления оперения у птицы Вы знаете?
 89. Расскажите об особенностях извлечения внутренних органов у птицы.
 90. Расскажите, что такое формовка птицы?
 91. Расскажите о технологическом процессе переработки кроликов.
 92. Какие способы оглушения кроликов вы знаете?
 93. Какие требования предъявляют к тушкам кроликов при их сортировке?
 94. Какие особенности при нутровке тушек кроликов вы знаете?
 95. Дать определение субпродуктов и их классификацию в зависимости от морфологического состава.
 96. Перечислить шерстные субпродукты и участки их сбора.
 97. Каковы особенности состава и свойств мяса в зависимости от вида, возраста и пола животных?
 98. Дайте характеристику химического состава мышечной ткани
 99. Каков состав соединительной ткани
 100. Расскажите о строении, химическом составе и свойствах костной ткани.
 101. Расскажите об изменении консистенции мяса в процессе автолиза
 102. Расскажите об основных структурно-механических показателях мяса.
 103. Расскажите об изменении консистенции мяса в процесса автолиза
 104. Назвать основное оборудование цеха и промышленно выпускаемые линии для обработки субпродуктов.
 105. Каковы особенности состава и свойств мяса в зависимости от вида, возраста и пола

животных.

106. Какие факторы учитывают при выборе условий и режимов охлаждения мяса?
107. Какие факторы определяют продолжительность охлаждения мяса и мясных продуктов?
108. Опишите химические изменения мяса при холодильной обработке.
109. Дайте характеристику изменениям свойств мяса при размораживании.
110. Охарактеризуйте основные процессы, протекающие в мясе при охлаждении и последующем хранении.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств МДК.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	<p>Умения:</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для</p>	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;</p>

<p>дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью</p>		<p>участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин</p>
---	--	--

	устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.		образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
--	---	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. У каких колбас допустим белый налет?
2. Чем отличаются вареные колбасы от полукопченых?
3. Как классифицируются колбасные изделия по способу тепловой обработки?
4. Назовите основное сырье для производства полукопченых колбас?
5. На какие сорта делят полукопченые колбасы в зависимости от особенностей рецептуры?
6. Чем отличаются сосиски и сардельки от вареной колбасы?
7. Назовите отличительные особенности копченых колбас
8. Перечислите основные виды сырья для производства копченых изделий.
9. Перечислите вспомогательные материалы, используемые для производства копченых изделий.
10. Дайте характеристику мясному сырью и вспомогательные материалы, используемые при производстве копченых изделий.
11. Дайте характеристику вспомогательным материалам, используемым при производстве копченых изделий.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Практическая работа №1

Ассортимент колбасного производства

Цель занятия: изучить ассортимент колбасного производства.

Колбасными изделиями называют изделия, приготовленные на основе мясного фарша с солью, специями и добавками, в оболочке или без нее и подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению.

Используя данные ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 051/2021 стандартов ГОСТ выписать определения и представить ассортимент по видам и категориям:

- вареных колбасных изделий (конкретно по видам: вареные колбасы; сосиски; сардельки; шпикачки).

Результаты представить в форме таблицы вида:

Вид колбасных изделий	Определение	Ассортимент колбасных изделий		
		Категория А	Категория Б	Категория В
Вареные колбасы	Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку,	Говяжья» «Московская»	Диабетическая» «Любительская свиная»	

	обжарку и варку или только варку			

Выполненное задание предоставляется преподавателю для защиты.

Практическая работа №2 **Производство натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса**

Цель занятия: изучить производство натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса. К мясным полуфабрикатам относят изделия, подготовленные для кулинарной обработки. Основным сырьем для изготовления мясных полуфабрикатов служат мясо разных видов и субпродукты. Для приготовления отдельных полуфабрикатов используют муку, яйца, хлеб и специи. В зависимости от способа обработки и кулинарного назначения полуфабрикаты подразделяют на натуральные, панированные и рубленые. К полуфабрикатам относят также мясной фарш, пельмени, наборы из мяса птицы. Натуральные полуфабрикаты изготавливают преимущественно из охлажденного мяса. Подразделяют их на порционные, мелкокусковые и крупнокусковые. Используя данные ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 051/2021 стандартов ГОСТ выписать определения и представить ассортимент натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса. Выполненное задание предоставляется преподавателю для защиты.

Лабораторная работа **Тема «Производство вареных колбасных изделий и оценка их качества»**

Цель работы: освоить технологию производства вареных колбасных изделий. Обучающиеся изучают технологические инструкции по приготовлению колбасных изделий, составляют технологические схемы производства колбас по заданному варианту, рассчитывают необходимое количество сырья, вспомогательных материалов в соответствии с рецептурой. Изготовление вареных колбасных изделий. Проведение органолептической оценки качества полученных образцов. Выполненное задание предоставляется преподавателю для защиты.

Лабораторное занятие **Исследование качества вареных и варено-копченых изделий из свинины**

Цель занятия: изучить требования НТД на мясные копчености. Изучить методы отбора средних проб мясных копченостей. Исследовать органолептические показатели мясных копченостей. Исследовать физико-химические показатели мясных копченостей.

Задание 1. Изучить требования нормативно-технической документации на мясные копчености.

Задание 2. Изучить методы отбора средней пробы мясных копченостей.

Задание 3. Провести органолептическую оценку качества одного вида мясных копченостей (по указанию преподавателя):

- внешний вид, цвет и состояние поверхности,
- форма,
- запах, аромат, вкус и сочность,
- консистенцию, цвет, вид и рисунок на разрезе,

Результаты исследования оформить в форме таблицы №1.

Задание 3. Провести физико-химический анализ и оценку, исследуемой пробы мясных копченостей

- определить массовую долю поваренной соли (для всех видов копченостей),
- определить содержание нитритов (для всех видов копченостей, кроме буженины, шейки московской, карбонада)
- толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе (для окорока, корейки, грудинки, бекона прессованного, свинины прессованной, ветчины в форме).

Результаты исследования оформить в форме таблицы №2. Сделать заключение о качестве продукта и соответствие его стандарту на основании органолептического и физико-химического анализа.

Органолептические показатели качества мясных копченостей.

Образец № _____

Вид мясных копченостей _____

Табл. №1

Показатели	Характеристика изделий по ГОСТ	Результаты
Внешний вид, цвет и состояние поверхности		
Форма		
Запах, аромат, вкус и сочность		
Консистенция, цвет, вид и рисунок на разрезе		

Физико-химические показатели качества мясных копченостей. Табл.№2

Показатели	Норма в соответствии ГОСТ	Результаты исследования
Массовая доля хлорида натрия, %		
Массовая доля нитрита натрия, %		
Толщина подкожного слоя		

Задание 4. Дать заключение о качестве продукта и соответствие его стандарту на основании органолептических и физико-химических показателей

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Большинство колбас изготавливают из:
 - а) баранины и конины;
 - б) говядины и свинины;
 - в) оленины и дичи;эталон: б
2. Для производства колбасных изделий применяют мясо:
 - а) I и II категории;
 - б) II и III категории;
 - в) всех категорий;эталон: в
3. Мясо поросят в зависимости от массы и упитанности подразделяют на:
 - а) 2 категории;
 - б) 4 категории;
 - в) 3 категории.эталон: а
4. Какой субпродукт в отличие от других имеет горьковатый вкус?
 - а) печень;
 - б) легкие;
 - в) сердце;эталон: а.
5. Как называется свиной подкожный жир со шкурой или без нее?
 - а) шпик;
 - б) свиная грудинка;
 - в) жир-сырец;эталон: а
6. Белковые препараты могут быть:
 - а) растительного происхождения;
 - б) животного происхождения;
 - в) растительного и животного происхождения;эталон: в
7. Яйца и продукты из них применяются для производства колбасных изделий как:
 - а) ароматизатор;
 - б) вяжущее средство;
 - в) вкусовая добавка;эталон: б
8. Для производства колбас используют:
 - а) соляную кислоту;
 - б) серную кислоту;
 - в) лимонную кислоту;эталон: в
9. Петрушка и сельдерей используется при производстве:
 - а) студней
 - б) сыровяленых колбас
 - в) полукопченых колбасэталон: а
10. Виноматериалы используют при производстве:
 - а) ливерных колбас;
 - б) сырокопченых колбас;
 - в) сосисок;

Деликатесные изделия – это

-
- ... ,
-
-
-
- ... изделия в основном из

Основными видами деликатесной продукции являются:

- ... ,
 - ... ,
 - ... ,
 - ... ,
 - ... ,
 - ... ,
- ... – для ее производства используется шейная часть туши, вырезанная по линии расслоения мышц, которая тщательно заравнивается, шпик срезается.
- ... – для выработки применяются задние окорока свинины. Толщину слоя шпика с торцевой части окорока оставляют не более 2 см.
- ... – для производства применяются спинная и поясничная мышцы, вырезанные по линии расположения остистых отростков. На подкожной части филея оставляют не более 10 мм жира.
- ... – для приготовления используется спинная и поясничная части, которые отделяют от полутуши на уровне одной третьей длины ребер. Толщина шпика в спинной части должна быть не менее 1,5 см и не более 6 см без учета толщины шкуры.
- ... – выпускается копченая, копчено-вареная высшего сорта. Для приготовления используется грудореберная часть толщиной не менее 2 см.
- ... – для его производства вырезают спинную мышцу по линии расположения остистых отростков, которую тщательно заравнивают.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и технологических аспектов производства мясных продуктов широкой ассортиментной линейки.
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела 2.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять;

последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Технологический процесс производства вареных колбас.
2. Виды, характеристика и свойства колбасных оболочек.
3. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Общие требования безопасности.
4. Сырье и материалы, используемые при производстве колбасных изделий. Мясо.
5. Субпродукты.
6. Формование батонов вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов.
7. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности перед началом работы.
8. Формование батонов полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас.
9. Подготовка сырья к колбасному производству.
10. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности во время работы.
11. Технологический процесс производства сарделек
12. Формование батонов ливерных, кровяных колбас и паштетов.
13. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности в аварийных ситуациях. Требования безопасности по окончании работы.
14. Технологический процесс производства сосисок
15. Белковые (коллагеновые) оболочки, их характеристика.
16. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Общие требования безопасности.
17. Классификация и ассортимент колбасных изделий.
18. Натуральные колбасные оболочки. Основные оболочки, получаемые от крупного рогатого скота, их характеристика и применение в колбасном производстве.
19. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Общие требования.
20. Технологический процесс производства ливерных колбас.
21. Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия.
22. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности перед началом работы.
23. Технологический процесс производства кровяных колбас
24. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий
25. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности во время выполнения работы.
26. Технологический процесс производства зельцев в оболочке и форме
27. Общая характеристика посола.
28. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности после окончания работы.
29. Технологический процесс производства вареных колбас.

30. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий.
31. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности в аварийных ситуациях.
32. Основные рецептуры колбас. Технология приготовления фарша для различных видов колбас.
33. Натуральные колбасные оболочки. Основные оболочки, получаемые от свиней, их характеристика и применение в колбасном производстве.
34. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Общие требования безопасности.
35. Основные рецептуры колбас. Технология приготовления фарша для различных видов колбас.
36. Подготовка кишечных и искусственных оболочек для колбасного производства.
37. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности перед началом работы.
38. Технологический процесс производства варено-копченых колбас
39. Оборудование для перемешивания фарша.
40. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности во время работы.
41. Технологический процесс производства полукопченых колбас.
42. Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий
43. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Требования безопасности в аварийных ситуациях. Требования безопасности по окончании работы.
44. Технологический процесс производства сырокопченых колбас.
45. Шприцы. Виды шприцов, назначение.
46. Охрана труда оператора автомата по производству колбас. Общие требования безопасности.
47. Основные рецептуры колбас. Технология приготовления фарша для различных видов колбас.
48. Назначение, устройство и принципы действия куттера.
49. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Общие требования.
50. Технологический процесс производства вареных колбас.
51. Причины возникновения брака при производстве колбасных изделий.
52. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности перед началом работы.
53. Технологический процесс производства ливерных колбас.
54. Возможные виды дефектов при шприцевании, их причины, способы предупреждения и устранения.
55. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности во время выполнения работы.
56. Технологический процесс производства варено-копченых колбас.
57. Вакуумирование фаршей при производстве колбас.
58. Охрана труда при формовке колбасных изделий. Требования безопасности после окончания работы.
59. Технологический процесс производства сосисок.
60. Размещение колбас на рамы.
61. Классификация полуфабрикатов
62. Технология производства пельменей
63. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Общие требования.
64. Характеристика основного и вспомогательного сырья для производства полуфабрикатов.

65. Ветчины, характеристика, формование.
66. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
67. Фасованное мясо из говядины, свинины и баранины.
68. Упаковочные и перевязочные материалы.
69. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Общие требования.
70. Ассортимент и характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
71. Ветчины, характеристика, формование.
72. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
73. Ассортимент и характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
74. Корейка, характеристика, формование.
75. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса.
76. Общие требования.
77. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из говядины.
78. Технология производства пельменей.
79. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
80. Ассортимент и характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
81. Буженина, характеристика, формование.
82. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Общие требования.
83. Оборудование для производства деликатесов.
84. Фасованное мясо из говядины, свинины и баранины.
85. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
86. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из свинины.
87. Ветчины, характеристика, формование.
88. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса.
89. Общие требования.
90. Технология приготовления панированных полуфабрикатов.
91. Ассортимент и характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
92. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
93. Технология производства рубленых полуфабрикатов (котлет, шницелей, биточков, ромштекса, бифштекса, фаршей).
94. Оборудование для производства деликатесов.
95. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Общие требования.
96. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
97. Буженина, характеристика, формование.
98. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жилровке мяса и субпродуктов. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.

99. Окорок, характеристика, формование.
100. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.
101. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Общие требования.
102. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и конины.
103. Карбонад характеристика, формование.
104. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
105. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы.
106. Технология производства рубленых полуфабрикатов (котлет, шницелей, биточков, ромштекса, бифштекса, фаршей).
107. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жиловке мяса и субпродуктов. Общие требования.
108. Технология приготовления панированных полуфабрикатов.
109. Классификация полуфабрикатов.
110. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жиловке мяса и субпродуктов. Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
111. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов из баранины и конины.
112. Технология производства пельменей.
113. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса. Общие требования.
114. Технология производства рубленых полуфабрикатов (котлет, шницелей, биточков, ромштекса, бифштекса, фаршей).
115. Оборудование для формования грудинки и корейки.
116. Охрана труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса Требования безопасности перед началом, во время выполнения и по окончании работы.
117. Фасованное мясо из говядины, свинины и баранины.
118. Грудинка, характеристика, формование.
119. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жиловке мяса и субпродуктов. Общие требования.
120. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы.
121. Упаковочные и перевязочные материалы.
122. Охрана труда при выполнении работ по обвалке мяса и птицы и жиловке мяса и субпродуктов. Общие требования.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания,

усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
Уметь	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции

Паспорт фонда оценочных средств МДК.02.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного

образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	Умения: приемки сырья животного происхождения; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; ведения первичной документации; безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и	Знания: общие сведения о мясном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения	Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним

	хранения, внутривзаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.	продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривзаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.
--	--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Ассортимент мясных продуктов
2. Брак при хранении и транспортировке.
3. В чем заключается подготовка проб к анализу?
4. Ветеринарно-санитарные требования к сельскохозяйственным животным и птице и предприятиям убой и первичной переработки.

5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке сельскохозяйственных животных и птицы на перерабатывающих предприятиях.
6. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
7. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
8. Когда проводят входящий и исходящий контроль.
9. Комплексная оценка качества птицы и птицепродуктов. Статистическая оценка результатов анализа.
10. Контроль в готовой продукции.
11. Контроль качества при транспортировании и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
12. Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров. Требования к сырью, готовой продукции. Контроль технологического процесса.
13. Контроль производственного процесса изготовления колбас по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.
13. Контроль производственного процесса изготовления консервов из мяса сельскохозяйственных животных и птицы по стадиям технологической обработки.
14. Контроль производственного процесса изготовления кулинарных изделий из мяса сельскохозяйственных животных и птицы по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество изделий.
15. Контроль производственного процесса изготовления кулинарных изделий из мяса сельскохозяйственных животных и птицы по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество изделий.
16. Контроль сырья и вспомогательных материалов в процессе изготовления продукции.
17. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения
19. Контроль технологического процесса убоя и первичной обработки птицы. Категории убитости тушек.
18. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
19. Методы оценки качества мяса птицы и птицепродуктов
20. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
21. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
22. Основные методы теххимического контроля.
23. Основные принципы организации контроля качества продукции.
24. Основные принципы организации контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
25. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.
26. Отбор проб для анализа.
27. Оценка степени свежести мяса птицы. Контрольно-измерительные приборы.
28. Показатели качества. Методы оценки уровня качества
29. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
30. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое сельскохозяйственных животных и птицы.
31. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса убоя и первичной обработки и холодильного хранения мяса сельскохозяйственных животных и птицы.
32. Производственный контроль изготовления натуральных полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Определение качества продукции.
33. Производственный контроль изготовления пельменей с использованием мяса птицы. Определение качества продукции.
34. Производственный контроль изготовления рубленых полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции.

35. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и подразделениям птицеперерабатывающего производства. Профилактическая дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

36. Статистические методы управления качеством продукции.

37. Схема методов исследования в оценке органолептических свойств мяса и мясопродуктов. Экспертная оценка.

38. Технохимический контроль холодильной обработки и хранения птицы и птицепродуктов.

39. Требования к качеству сырья, тары, и готовой продукции при производстве баночных консервов. Определение качества.

40. Требования к качеству яиц, сухих и мороженых яйцепродуктов. Определение качества замороженных яйцепродуктов.

41. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.

42. Требования к сырью и готовой продукции колбасного производства. Определение качества.

43. Требования к сырью и готовой продукции кулинарного производства. Определение качества.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Отдел производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) указывает на выработку недоброкачественных вареных колбас типа «Подольская» I сорта. Вид дефекта – отсутствие монолитности, «слоистость» фарша на разрезе. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

2. В связи с повышенным уровнем микробиологической обсемененности ОПВК забраковал партию вареных колбас «Отдельная» I сорта, изготовленную по ГОСТ 27670-79 с применением мясной массы механической обвалки. Проанализируйте ситуацию,

определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

3. Контрольный цех и ОПВК, принимая готовую продукцию, отмечают, что у вареных колбас и сосисок отсутствует характерный розовый цвет. Окраска на разрезе серая с розово-коричневым ободком по периферии. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

4. Мясные продукты с какими имеющимися дефектами не подлежат реализации, и направляются на доработку или на промышленную переработку? Перечислите эти дефекты.

5. На мясокомбинате производится сбор крови на пищевые цели, однако по окончании процесса обнаруживается свернутая кровь. Укажите причины и примите соответствующее решение по устранению проблемы.

6. При хранении полутуш на мясокомбинате, обнаружено ослизнение мяса при его хранении в охлажденном состоянии. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Что могло явиться причиной данных изменений мяса? Направления переработки такого мяса.

7. На мясоперерабатывающее предприятие поступил шпик хребтовый, который через день хранения при температуре 20 °С испортился. Укажите виды порчи жиров, условия возникновения и появляющиеся продукты распада.

Выявите какой из видов порчи проявил себя.

8. По окончании обжарки оболочка полукопченых колбас имеет темнокоричневый цвет с серым оттенком, на матовой поверхности имеются следы копоти. Установите причины, примите соответствующие решения.

9. По окончании процесса сушки сырокопченых колбас у готовых изделий обнаружено:

а) выраженная внешняя деформация батонов (слипы)

б) появление на разрезе серых пятен

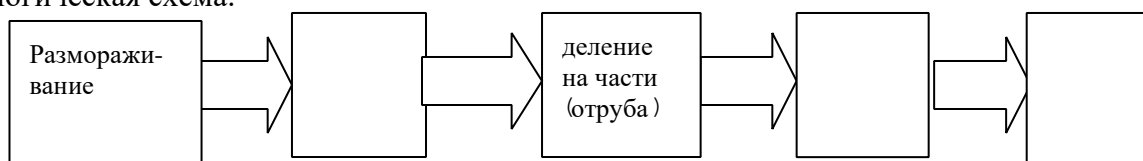
в) появление белого налета на батонах

Проанализируйте каждую ситуацию, определите возможные причины возникновения дефектов, примите соответствующие решения.

10. При проведении органолептической оценки партии колбасы «Свиная» высшего сорта установлено наличие неравномерного распределения шпика. На продольном разрезе батона видны сплошные зоны, образованные шпиком. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

11. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачественности мяса говядины.

Технологическая схема.



12. К чему может привести замораживание крови убойных животных

13. На мясоперерабатывающее предприятие поступило мясо с признакам DFD. Укажите причину появления данного дефекта и пути использования данного мяса.

14. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства фарша и определите ККТ.

15. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов и определите ККТ.

16. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства натуральных полуфабрикатов и определите ККТ.

17. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства маринованных полуфабрикатов и определите ККТ.

18. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов в оболочке и определите ККТ.

Лабораторная работа

1. На мясоперерабатывающее предприятие поступило мясо с признакам PSE. Укажите причину появления данного дефекта и пути использования данного мяса
2. На консервный завод доставили условно годное мясо с прямоугольным штампом «На консервы». Как организовать переработку этого мяса.
3. В поступивших на мясокомбинат замороженных тушах при анализе обнаружено большое количество гликогена. О чем это говорит?
4. Можно ли использовать для колбасного производства натуральные колбасные оболочки с гнилостным запахом и изменением цвета? Обоснуйте свой ответ.
5. На мясокомбинате начали переработку поступивших животных без предварительной предубойной выдержки. К чему это может привести.
6. Бактериологические анализы мяса показали наличие сибирской язвы. Опишите ваши действия как технолога
7. Лабораторные анализы показали наличие в мясе следов тяжелых металлов. Опишите ваши действия
8. На предприятие поступило мясо, покрытое сплошным слоем слизи. Число бактерий в нем достигает десяти миллионов на одном квадратном сантиметре. Укажите вид порчи мяса. Какие микроорганизмы вызывают этот порок? Перечислите возможные нарушения условий хранения, температурного режима. Подлежит ли такое мясо реализации?
9. При санитарной оценке сырого мяса, вызвавшего сомнения по органолептическим показателям бактериоскопическим методом в мазкеотпечатке обнаружено 25 кокков в поле зрения микроскопа. На стекле заметны следы распада мышечной ткани. pH мяса 6,6. Какова степень свежести мяса? Обоснуйте ответ. Какое мясо по бактериологическим показателям считают свежим, подозрительным, несвежим?
10. Перед отпуском консервов в реализацию была обнаружена партия мясных консервов, непригодных для употребления в пищу. Наблюдается двустороннее вздутие банок, кислосырный запах, вспенивание жидкой части консервов. Назовите вид порчи баночных консервов. Укажите возможных возбудителей и причины порчи.
11. После завершения термообработки и охлаждения под оболочкой вареных колбас образовались бульонно-жировые отеки, часть батонов имеет слипы длиной 8-12 см. Определите причины появления брака, предложите меры по его устранению. Как поступить с бракованной продукцией?

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. В чем заключается физиологическое значение полиненасыщенных жирных кислот?
- а) изменение проницаемости капилляров
 - б) удалению избытка холестерина из организма**
 - в) образования большого количества свободных радикалов
2. Вода в пищевых продуктах может быть
- а) Связанная**
 - б) Свободная**
 - в) Аморфная
 - г) Тиксотропная
3. Выберите какой из аспектов не является определяющим для понятия качество:
- а) Философский
 - б) Правовой
 - в) Технический
 - г) Теоретический**
4. Выберите подходящие характеристики пищевой инфекции
- а) Это незаразная болезнь, возникающую только при употреблении инфицированной пищи
 - б) Это заразные заболевания, которые распространяются не только через пищу, но и через воду, воздух**
 - в) Пищевые отравления – это инфекции, передающиеся от человека, от животного или птицы
5. Выберите уровни, на которых осуществляется контроль качества
- а) Производственный, государственный, общественный**
 - б) Производственный
 - в) Технохимический#
6. Дайте определение понятию "антиалиментарные вещества".
- а) антиалиментарные вещества оказывают общетоксическое действия на организм
 - б) антиалиментарные вещества специфическим образом избирательно ухудшают или блокируют усвоение отдельных нутриентов**
 - в) антиалиментарные вещества вызывают поражение определенных органов организме
7. Для чего необходимы организму человека витамины и витаминоподобные соединения?
- а) являются пластическим материалом
 - б) источник энергии
 - в) регуляторы биохимических и физиологических процессов**
8. Достоверная информация о качестве продукта складывается:
- а) Сигналов из общества защиты прав потребителей
 - б) Отчетов технохимической лаборатории
 - в) В результате сравнения внутренней и внешней информации**
9. Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР)?
- а) Оценку гигиенической опасности - определение критических контрольных точек - выявление и отслеживание контрольных параметров**
 - б) Выявление и отслеживание контрольных параметров - определение критических контрольных точек - оценку гигиенической опасности

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

10. Изучением количественной характеристики качества занимается отрасль знаний:

- а) **Квалиметрия**
- б) Метрологии
- в) Социология

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

- а) **Производитель**
- б) Фирма - посредник
- в) Документация со склада

12. К ферментам желудочного сока не относятся:

- а) **Амилаза**
- б) Пепсин
- в) Гастрин
- г) Желатиназа

13. Как способны влиять на организм ингибиторы пищеварительных ферментов?

- а) **неполное переваривание и снижение усвоения белковых компонентов пищи**
- б) **подавляют химическую активность витаминов**
- в) нарушают синтез незаменимых аминокислот#

14. Какие вещества называют микотоксинами?

- а) **микотоксины - это токсические метаболиты плесневых грибов.**
- б) микотоксины не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели
- в) микотоксины легко переходят из микробной клетки в окружающую среду.

15. Какие вещества называют эндотоксинами?

- а) это токсические метаболиты плесневых грибов.
- б) **вещества, которые не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели**
- в) вещества, которые легко переходят из микробной клетки в окружающую среду

16. Какие виды пищевой продукции являются источником цианогенных гликозидов?

- а) **белой фасоли, в ядре косточек абрикосов**
- б) растения семейства пасленовые.
- в) продукты из сои.

17. Какие из реакций не являются видами порчи жиров:

- а) Окисление, прогоркание
- б) Гидролиз, осаливание
- в) **Омыление, перэтерификация**

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

- а) происхождение отравляющего эффекта
- б) **тяжесть, частоту встречаемости, время наступления отрицательного эффекта**
- в) частота повторения, длительность отрицательного эффект

19. Какие наиболее опасные радионуклиды нормируются в пищевых продуктах?
а) ^{136}Cs ^{92}Sr
б) ^{137}Cs и ^{90}Sr
в) ^{135}Cs и ^{94}Sr
20. Какие ограничения учитываются при переработки пищевого сырья, содержащего тяжёлые металлы?
а) Такая продукция категорически запрещена для питания в лечебно-профилактических и детских учреждениях
б) необходима техническая утилизация.
в) используется без ограничений
21. Какие соединения называют ксенобиотиками?
а) тяжелые металлы, радионуклиды
б) белки, жиры, углеводы
в) минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы
22. Какие соединения являются основными нутриентами?
а) тяжелые металлы, радионуклиды
б) белки, жиры, углеводы
в) минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы
23. Какова роль минеральных веществ в питании человека?
а) обладают энергетической ценностью
б) играют роль в водно-солевом, кислотно-щелочном обмене
в) обладают пластическими свойствами
24. Каковы опасности недостатка неусвояемых углеводов?
а) язвенная болезнь, истощение
б) неполное переваривание пищи
в) ускорение свертываемости крови
25. Каковы основные опасности избытка белка для человеческого организма?
а) процессы гниения в кишечнике, нарушение обмена веществ, накопление мочевой кислоты
б) снижение иммунитета, истощение мускулатуры, нарушение костеобразования, кроветворения
в) отеки, низкая масса тела, пигментация кожи
26. Какой из перечисленных факторов не является основополагающим при формировании качества "человеческий фактор"
а) Исследования рынка
б) Изменения в кадровом составе
27. Коммерческой информацией о товаре называют информацию:
а) Представляющую коммерческую тайну
б) Дополняющую основную
в) Потребительскую
28. Концентрации, которые не вызывают при ежедневном воздействии на организм в течение сколь угодно длительного времени отклонений в здоровье настоящего и будущего поколений – это

- а) ПДК
- б) ПДД
- в) ДДТ

29. Лимитирующая аминокислота – это

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

30. Методы сенсорной оценки подразделяют на

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

31. Метрология – это наука:

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

32. Наиболее лучше перевариваются белки:

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

33. Охарактеризуйте основные опасности недостатка липидов в питании человека

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

34. Перечислите все элементы маркировки допустимые на упаковке продукта

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

35. Пищевая ценность характеризуется:

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

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

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

37. С точки зрения функционального назначения полисахаридов гликоген и крахмал являются углеводами:
- а) Структурным
 - б) Резервными**
 - в) Иммуномодулирующими
38. Санитарно-гигиеническое состояние производства оценивают, в первую очередь, по наличию
- а) Уксуснокислых бактерий
 - б) Бактерий группы кишечных палочек**
 - в) Палочек бутулинуса
39. Способ повышения влажности продукта, при одновременном снижении показателя активности воды:
- а) Применить крахмал**
 - б) Применить молочную кислоту**
 - в) Применить сахар**
 - г) Применить глицерин**
 - д) Применить целлюлозу
 - е) Применить поваренную соль
 - ж) Применить гемицеллюлозу#
40. Наиболее важные в санитарном отношении этапы первичной переработки мяса
- а) предубойное состояние животных**
 - б) обескровливание туши**
 - в) эвентрация**
 - г) созревание мяса**
 - д) замораживании
41. Безазотистые экстрактивные вещества мяса
- а) ансерин
 - б) карнозин
 - в) молочная кислота**
 - г) гликоген**
 - д) глюкоза**
 - е) креатин
 - ж) пуриновые основания
42. Азотистые экстрактивные вещества мяса
- а) ансерин
 - б) карнозин**
 - в) молочная кислота
 - г) гликоген
 - д) глюкоза
 - е) креатин**
 - ж) пуриновые основания**
43. Мясо является важным источником
- а) калия**
 - б) железа**
 - в) фосфора
 - г) кальция**

44. Вареные колбасы относятся к скоропортящимся продуктам вследствие большого содержания в них
- а) минеральных веществ
 - б) нитритов
 - в) жиров
 - г) влаги**
 - д) углеводов
45. Содержание нитритов в варенных колбасных изделиях не должно превышать
- а) 10 мг/кг
 - б) 20 мг/кг
 - в) 30 мг/кг
 - г) 40 мг/кг
 - д) 50 мг/кг**
46. Контроль эффективности тепловой обработки колбасных изделий основан на определении
- а) рН фарша
 - б) пероксидазы
 - в) кислой фосфатазы**
 - г) микробного числа
 - д) коли-титра
47. Сроки хранения варенных колбас, вырабатываемых по ГОСТу, высших сортов при температуре то 2 до 6°С
- а) 24 часа
 - б) 36 ч
 - в) 48 часов
 - г) 72 часа**
48. Определение, характеризующее процесс созревание мяса
- а) процесс распада тканей мяса, происходящий с участием микроорганизмов и его ферментов
 - б) начальная стадия автолиза, в которой наибольшую активность проявляют ферменты гликолиза, приводящие к существенным изменениям в углеводной системе**
49. Потребительскими свойствами называют свойства товара (выберите ответ):
- а) обуславливающие его назначение в процессе потребления и эксплуатации;
 - б) обуславливающие его полезность в процессе потребления и эксплуатации;**
 - в) обуславливающие его эстетичность в процессе потребления и эксплуатации;
 - г) обуславливающие его привлекательность в процессе потребления и эксплуатации.
50. Используемые в товароведной деятельности практические методы включают вопросы (выберите ответ):
- а) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки, систематизации товаров;
 - б) оценки качества, хранения, маркирования, классификации товаров;
 - в) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки, эстетичности товаров;
 - г) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки.**
51. Активность воды в пищевых продуктах выше в зависимости от (выберите ответ):

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

52. Влажность пищевых продуктов – это (выберите ответ)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- а) период, в течение которого продукт при соблюдении условий хранения сохраняет свои свойства;
- б) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;**

- в) дата, до которой пищевой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;
- г) период, в течение которого продукт остается пригодным для употребления, несмотря на снижение потребительских свойств.

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

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

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

- а) сроком годности;
- б) сроком хранения;
- в) сроком реализации;**
- г) сроком реализации и хранения.

60. Условно годное финнозное мясо может подвергаться обезвреживанию следующими методами

- а) тепловой обработкой**
- б) замораживанием**
- в) посолом**
- г) копчением

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

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

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

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

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

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;

- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;**
- ж) комбинированный.

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

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

65. Метод квалиметрии, учитывающий мнение группы специалистов-экспертов:

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

66. Метод квалиметрии, основанный на использовании средств измерений:

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

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

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

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

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

69. Мясо и мясные продукты в соответствии с ФЗ «О сертификации продукции и услуг» и «Техническим регламентом на мясо и мясную продукцию» подлежат обязательному подтверждению соответствия нормативным документам в форме принятия:

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

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

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

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

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

72. На каких этапах производства осуществляется производственный контроль:

- а) этап использования сырья;
- б) этап технологической обработки;
- в) этап хранения;
- г) этап реализации готовой продукции;
- д) на всех вышеперечисленных этапах.**

73. Производственный контроль на всех стадиях процесса осуществляет:

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

74. В рамках производственного контроля должны быть аттестованы:

- а) испытательная лаборатория;
- б) персонал, осуществляющий контроль;
- в) рабочие места;
- г) средства измерений и испытательное оборудование;
- д) все вышеперечисленные объекты.**

75. Испытания в рамках производственного контроля проводят в специально выделенных помещениях, оборудованных необходимыми средствами контроля, средствами измерений и оргтехники, отвечающих требованиям (отметьте все правильные ответы):

- а) ГОСТ Р ИСО МЭК 17025 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»;
- б) ГОСТ Р 51446 (ИСО 7218) «Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований»;
- в) техники безопасности;
- г) всех вышеперечисленных нормативных документов и мероприятий.**

76. Основным документом, регулирующим взаимоотношение между поставщиком и покупателем мясного сырья, является:

- а) **договор поставки;**
- б) договор купли-продажи;
- в) договор доставки.

77. Мясное сырье должно поступать на предприятие в соответствии:

- а) **с ежедневным графиком поставок, закрепленным в договоре;**
- б) с ежемесячным графиком поставок, закрепленным в договоре;
- в) с ежегодным графиком поставок, закрепленным в договоре.

78. Основные факторы, способствующие развитию микрофлоры в фарше при производстве колбас

- а) **высокая влажность**
- б) **высокая степень измельчения**
- в) **длительное время выдержки**
- г) высокое содержание поваренной соли

79. Устойчивость в процессе хранения колбасных изделий обеспечивают

- а) высокое содержание влаги
- б) **низкое содержание влаги**
- в) **интенсивная тепловая обработка**
- г) слабая тепловая обработка
- д) **высокое содержание поваренной соли**

80. Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строго санитарного контроля

- а) **применение нитратов**
- б) длительный период созревания фарша
- в) **высокая степень измельчения мяса**
- г) необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке
- д) обвалка и жиловка

81. Ветеринарное свидетельство удостоверяет, что:

- а) мясо свежее
- б) мясо не является источником пищевых отравлений и соответствует гигиеническим нормам безопасности
- в) **мясо получено от здоровых животных**
- г) качество мяса соответствует требованиям НД

82. В комплектность сопроводительной документации должны входить:

- а) санитарный паспорт автотранспорта;
- б) личная мед/книжка работника, доставляющего сырье;
- в) метрологический паспорт на емкость автотранспорта;
- г) санитарно-эпидемиологическое заключение любой аккредитованной экспертной лаборатории об отсутствии в мясной продукции генетически модифицированных объектов;
- д) **комплектность сопроводительной документации должна быть оговорена в договоре поставке.**

83. Не допускается к реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели мясо
- а) тощее
 - б) некастрированных бугаев**
 - в) второй категории
 - г) первой категории
84. Мясо говядины тощей категории упитанности клеймят
- а) круглым клеймом
 - б) квадратным клеймом
 - в) треугольным клеймом**
85. При проведении испытаний проводят:
- а) одно определение и принимают его за результат испытания;
 - б) два параллельных определения и из полученных результатов рассчитывают среднее значение, которое принимают за результат испытания;**
 - в) столько определений, сколько установлено в договоре-поставке.
86. Метрологически аттестованные методики применяются в основном:
- а) при возникновении разногласий;**
 - б) во всех случаях проведения испытаний;
 - в) по взаимной договоренности.
87. Говядину предназначенную для производство колбас, консервов, полуфабрикатов и других изделий клеймят
- а) фиолетовой краской
 - б) красной краской**
 - в) синей краской
88. Журнал контроля нужно вести:
- а) только в электронном виде;
 - б) только на бумажном носителе;
 - в) можно как в электронном виде, так и на бумажном носителе.**
89. Срок действия ветеринарного свидетельства на скот с момента выдачи: а) 1 сут
- б) 3 сут**
 - в) 10сут
90. Какой документ выдается на отгружаемую партию скота:
- а) свидетельство на скот и маршрут следования
 - б) справка об отгрузке скота
 - в) товарно-транспортная накладная**
91. Пищевые продукты исследуют методами измерения:
- а) аналитическими и вычислительными;
 - б) качественными и количественными;**
 - в) органолептическими и прикладными.
92. В соответствии с ГОСТ 15895 «Статистические методы управления качеством продукции» продукция может быть:
- а) завершенной, незавершенной, в стадии изготовления; штучной (изделие) и нештучной;**

- б) единичной и поточной;
- в) поставляемой и приобретаемой.

93. Партия продукции, годность которой оценивается при помощи ТХК подразделяется на:

- а) завершенную, незавершенную, в стадии изготовления;
- б) единичную и поточную;
- в) штучную (изделие) и нештучную;
- г) **поставляемую и приобретаемую.**

94. Чаще всего контролируют качество:

- а) **нештучной продукции;**
- б) штучной (изделие) продукции.

95. Образец для испытания нештучной продукции:

- а) **проба;**
 - б) навеска;
- в) испытательный образец.

96. Отбор проб начинается с отбора:

- а) средней пробы;
- б) объединенной пробы;
- в) **точечной пробы.**

97. Объединенная проба это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;
- б) **проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;**
- в) небольшая часть пробы, выделенная регламентированным методом.

98. Навеска это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;
- б) проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;
- в) **небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.**

99. Точечная проба это:

- а) **небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;**
- б) проба, составленная из серии проб путем смешивания;
- в) небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.

100. Нештучная продукция это:

- а) единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;
- б) **продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.**

101. Штучная (изделие) продукция это:

- а) **единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;**

б) продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.

102. Показатели качества штучной продукции определяются в:

- а) объединенной пробе;
- б) точечной пробе;
- в) среднем объеме выборки;**
- г) навеске.

103. Средний объем выборки это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом.
- б) число проверенных изделий, приходящихся на разные контролируемые партии или группы изделий;
- в) число проверенных изделий, приходящихся на одну контролируемую партию или группу изделий.**

104. В проведении контроля качества нештучной продукции применяется:

- а) выборочный контроль качества продукции;**
- б) сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

105. В проведении контроля качества штучной продукции применяется:

- а) выборочный контроль качества продукции и сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия;**
- б) только выборочный контроль качества продукции;
- в) только сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

106. Наука, об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности:

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

107. Производственный контроль осуществляется (отметьте все правильные ответы):

- а) визуально;
- б) инструментальными методами;
- в) проверкой нормативной и сопроводительной документации;
- г) всеми вышеперечисленными методами.**

107. Контроль качества и безопасности продукции проводится в соответствии с:

- а) программой производственного контроля, утвержденной руководителем предприятия и нормативной документацией на конкретный вид продукции;**
- б) постановлением правительства РФ.

108. В зависимости от контролирующего органа контроль подразделяется на:

- а) внезаводской и внутризаводской;**
- б) входной, внутрипроизводственный, выходной;
- в) входной и выходной.

109. В понятие «**Внутризаводской (технологический) контроль**» входят:

- а) внезаводской и внутрипроизводственный;
- б) входной, внутрипроизводственный, выходной;**
- в) входной и выходной.

110. **Входной** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при отгрузке готовой продукции потребителю;
- б) в процессе переработки мяса;
- в) при поступлении основного и вспомогательного сырья.**

111. **Внутрипроизводственный** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при поступлении основного и вспомогательного сырья;
- б) в процессе переработки мяса;**
- в) при отгрузке готовой продукции потребителю.

112. **Выходной** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при отгрузке готовой продукции потребителю;**
- б) при поступлении основного и вспомогательного сырья;
- в) в процессе переработки мяса.

113. Определите принадлежность цели контроля к виду контроля. Цель: исключение возможности проникновения в производство сырья, материалов и припасов, имеющих показатели качества, отличающиеся от нормативных: **а) входной;**

- б) внутрипроизводственный;
- в) выходной.

114. Определите принадлежность цели контроля к виду контроля. Цель: контроль параметров производственных технологических процессов (критические точки), связанных с обязательными требованиями к продукции: а) входной;

- б) внутрипроизводственный;**
- в) выходной.

115. Определите принадлежность цели контроля к виду контроля. Цель: по его результатам принимается решение о пригодности продукции к реализации: а) входной;

- б) внутрипроизводственный;
- в) выходной.**

116. На лабораторный и цеховой подразделяется контроль:

- а) входной;
- б) внутрипроизводственный (операционный);**
- в) выходной (приемочный).

117. В зависимости от места отбора проб выделяют виды производственного контроля:

- а) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;**
- б) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;
- в) систематический и периодический.

118. В зависимости от назначения выделяют виды производственного контроля:

- а) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;

б) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;
в) систематический и периодический.

119. В зависимости от сроков проведения выделяют виды производственного контроля:

- а) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;
- б) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;
- в) систематический и периодический.

120. Основной фактор, влияющий на потери массы животных во время перевозки:

- а) кормление во время перевозки
- б) продолжительность перевозки
- в) питьевой режим животных

123. Входной контроль ингредиентов и тароупаковочных материалов производят в соответствии:

- а) с нормативной документацией на поступающее сырье и материалы;
- б) с договором поставки на поступающее сырье и материалы;
- в) с товарно-транспортной накладной поставщика.

124. При приемке ингредиентов и материалов в комплект документов должны входить:

- а) товарно-транспортная накладная;
- б) ветеринарные сопроводительные документы для сырья животного происхождения (свидетельство, справка, сертификат);
- в) удостоверение качества и безопасности от производителя товара;
- г) сертификаты (соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, свидетельство о государственной регистрации – в зависимости от вида товара);
- д) сертификат качества и безопасности (для импортных грузов);
- е) сертификат страны происхождения (для импортных грузов);
- ж) документ, подтверждающий отсутствие ГМО и аллергенов;
- з) фитосанитарный сертификат (для сырья растительного происхождения);
- и) все вышеперечисленные документы.

126. При приемке ингредиентов и материалов, ввезенных на территорию РФ из других стран, обязательно проверяется наличие следующего документа:

- а) ветеринарное свидетельство;
- б) ветеринарная справка;
- в) ветеринарный сертификат.

127. Как принимают птицу и кроликов на переработку:

- а) по живой массе
- б) по количеству животных и птиц
- в) по убойной массе

128. Уменьшение массы мяса в результате испарения влаги в процессе термической обработки и хранения: а) жилованное мясо

- б) усушка мяса
- в) мраморность мяса

129. Сырье и материалы, используемые для производства продуктов детского питания, в сопроводительных документах обязательно должны иметь указания:

а) о соответствии нормативной документации на поступающее сырье и материалы;

б) о возможности их использования в продуктах детского питания.

130. Перечень сопроводительных документов при приемке ингредиентов и материалов отражается в:

а) договоре поставки;

б) договоре купли-продажи;

в) договоре доставки ингредиентов и материалов.

131. Продукция, поступившая на предприятие без сопроводительной документации, с неправильно оформленной или некомплектной документацией:

а) во всех случаях не подлежит входному контролю и приемке;

б) в исключительных случаях может быть принята на ответственное хранение на установленный в договоре поставки срок, в течение которого должна быть предоставлена недостающая документация;

в) утилизируется.

132. При входном контроле обязательно необходимо проверять следующие параметры:

а) соблюдение условий перевозки и целостности транспортной упаковки, наличие этикетки и соответствие информационных данных, соответствие требованиям договора поставки;

б) органолептические показатели ингредиентов и микробиологические показатели тароупаковочных материалов.

133. Отбор проб или образцов тароупаковочного материала производят в соответствии с нормативной документацией на конкретный вид продукции с оформлением:

а) акта отбора проб;

б) протокола отбора проб;

в) договора-поставки.

134. Пробы пищевых продуктов хранят:

а) в герметичных промаркированных контейнерах до окончания срока их годности;

б) в негерметичной таре не более суток.

135. Безмикробная порча мяса, возникающая под влиянием тканевых ферментов при неправильном охлаждении парной туши:

а) обвалка мяса

б) жиловка мяса

в) загар мяса

136. Пробы помещают в посуду:

а) стеклянную;

б) металлическую;

в) фарфоровую;

г) полимерную;

д) пергамент;

е) в любую из вышеперечисленных.

137. Что ответственное лицо лаборатории делает с остатками образцов продукции:

- а) образцы возвращает заказчику;
- б) образцы хранит в определенных условиях до момента передачи в производство и до получения результатов испытаний;**
- в) образцы уничтожает.

138. Когда направленные на испытание образцы израсходованы или стали непригодны для использования по прямому назначению:

- а) возвращают заказчику;
- б) составляют акт списания продукции и уничтожают.**

139. Устройства, используемые при отборе проб должны быть изготовлены из:

- а) нержавеющей стали;
- б) алюминия;
- в) полимерных материалов, разрешенных для применения в пищевой промышленности.
- г) подходят все вышеперечисленные материалы.**

140. Использование для убоя больных, умерших и находящихся в предсмертном состоянии животных:

- а) гниение мяса
- б) хранение мяса
- в) фальсификация мяса**

141. В колбасных изделиях ГОСТом ограничивается содержание

- а) соли**
- б) влаги**
- в) нитрита натрия**
- г) фосфатаза
- д) белка

142. На качество готового продукта оказывают влияние следующие свойства исходного сырья:

- а) продолжительность и условия хранения в замороженном состоянии
- б) способ и условия размораживания
- в) степень развития автолиза**
- г) величина рН мяса**
- д) способы, условия и сроки посола мяса**
- е) морфологический и химический состав мяса**
- ж) машинная и термическая обработка

143. Отобранные пробы исследуют:

- а) непосредственно сразу после отбора;
- б) возможна консервация пробы и проведение исследования позже.**

145. Отобранные образцы тароупаковочных материалов:

- а) маркируют и подшивают в специальные папки, хранящиеся в службе контроля качества предприятия;**
- б) номеруют и клеивают в «Журнал контроля качества поступающих материалов».

146. После проверки комплектности документации и отбора проб приход продукции регистрируют в:

- а) «Журнале контроля показателей качества, важных для количественно-качественного учета сырья и продукции»;

- б) «Журнале контроля технологических процессов»;
- в) «Журнале контроля качества поступающих материалов».

147. Объем работы лаборатории определяется с учетом:

- а) **суточного поступления сырья и объема готовой продукции, подлежащей контролю;**
- б) качества поступающего сырья и средней численности работников лаборатории.

148. Среднесписочная численность работников лаборатории исчисляется на основании:

- а) суточного поступления сырья;
- б) объема готовой продукции, подлежащей контролю;
- в) качества поступающего сырья;
- г) **отраслевых нормативов времени на проведение анализов поступающего сырья и готовой продукции с учетом принятых методов исследования и периодичности контроля.**

149. Режим работы лаборатории зависит от:

- а) качества поступающего сырья;
- б) средней численности работников лаборатории;
- в) **объема сырья, поступающего на переработку;**
- г) размера лаборатории.

150. Какой контроль может быть суточным, декадным, месячным, квартальным, годовым:

- а) **систематический контроль;**
- б) периодический контроль;
- в) арбитражный контроль.

151. Внезапные проверки производственной деятельности предприятия или отдельных его участков:

- а) систематический контроль;
- б) **периодический контроль;**
- в) арбитражный контроль.

152. Основной вид контроля производственной деятельности предприятия:

- а) **суточный;**
- б) декадный;
- в) месячный;
- г) квартальный;
- д) годовой.

153. Основными методами контроля для оценки качества продукции на производстве являются:

- а) **органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;**
- б) производственные и арбитражные.

154. Химические методы контроля делятся на две группы:

- а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;
- б) **производственные и арбитражные.**

155. Методы контроля, применяемые для решения спорных вопросов, возникающих на производстве при оценке качества продукции:

- а) органолептические;
- б) физико-химические;
- в) микробиологические;
- г) технические;
- д) производственные;
- е) арбитражные.**

156.К **физико-химическим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;**
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

157.К **техническим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.**

158.К **органолептическим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;**
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

159.К **микробиологическим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;**
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

160.Производственная испытательная лаборатория (ПИЛ) действует согласно:

- а) «Руководства по качеству», утвержденного руководителем предприятия**
- б) должностных инструкций
- в) технических документов
- г) положения о производственной лаборатории

161. Физико-химические методы анализа применяются:

- а) в целях определения органолептических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- б) в целях определения микробиологических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- в) в целях определения химического состава сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.**

162. Физико-химические методы анализа делятся на категории:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы;
- д) на все вышеперечисленные.**

163. Нежелательно использовать мясо в состоянии

- а) посмертного окоченения**
- б) принятое от нездоровых животных
- в) с нетрадиционным ходом автолиза

164. В готовых колбасных изделиях в соответствии с требованиями нормативной и технической документации определяется показатели

- а) физико-химические**
- б) структурно-механические
- в) функционально-технологические
- г) микробиологические**
- д) органолептические**

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять;

последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовое проектирование по специальности.

Тематика курсовых проектов

1. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т говядины I категории и 12,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».

2. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т говядины I категории и 6,4 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».

3. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 14,5 т свинины I категории и 12,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».

4. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 8,5 т свинины I категории и 6,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».

5. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 23,5 т свинины I категории и 14,4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».

6. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 9,45 т свинины I категории и 9,45 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».

7. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5,25 т говядины I категории и 24,5 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».

8. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 3,75 т говядины I категории и 4,75 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».

9. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 15,75 т говядины I категории и 12,25 т говядины II категории в соответствии с ГОСТ 31797–2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы».

10. Определить выход мясокостных и бескостных отрубов при разделке 5 т свинины I категории и 4 т свинины II категории в соответствии с ГОСТ 31778–2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы».

Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе:

1. Консультация по структуре курсовой работы.
2. Консультация по расчету норм расхода сырья заданного продукта.
3. Консультация по оформлению аппаратурно-технологической схемы производства.
4. Консультация по правилам оформления расчетно-пояснительной записки.
5. Консультация по составлению аппаратурно-технологической схемы производства заданного продукта.

6. Консультация по написанию раздела «Входной контроль сырья и материалов».
 7. Консультация по написанию раздела «Технологический контроль производства».
 8. Консультация по написанию раздела «Контроль готового продукта».
 9. Консультация по написанию раздела «Критические контрольные точки при производстве продукта».
 10. Консультация по оформлению списка используемых источников.
- Защита курсовой работы.

Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой:

1. Выполнить расчет нормы расхода сырья заданного продукта и анализ производственных потерь по технологическим операциям.
2. Оформить аппаратурно-технологическую схему производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.
3. Оформить расчетно-пояснительную записку.

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

урсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;

4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие

условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;

– рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Осуществление техноконтроля на мясоперерабатывающих предприятиях
2. Виды контроля на предприятиях.
3. Внутривзвешивание. Брак при хранении и транспортировке.
4. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
5. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
6. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясных продуктов
7. Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов
8. Устройство и оснащение производственной лаборатории
9. Контроль качества мяса
10. Контроль убоя и переработки скота
11. Контроль убоя и переработки птицы
12. Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья
13. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясных продуктов
14. Контроль технологических процессов
15. Определение свежести мяса

16. Контрольно-измерительные приборы
17. Контроль производства и качества пищевых животных жиров
18. Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки
19. Требования к сырью, материалам и готовой продукции при производстве полуфабрикатов
20. Требования к сырью, материалам и готовой продукции при производстве копченостей
21. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве копченостей
22. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве полуфабрикатов
23. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий при производстве копченостей
24. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий при производстве полуфабрикатов
25. Определение качества колбасных изделий и копченостей
26. Определение качества полуфабрикатов
27. Требования к качеству сырья, тары и готовой продукции при производстве мясных баночных консервов
28. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясных баночных консервов
29. Определение качества консервов
30. Требования к качеству яиц, сухих и мороженых яйцепродуктов.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении

предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля ПМ.03 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции»

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач 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;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
ПК 1.1.	ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
ПК 1.2.	ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов
Уметь	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины

	несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.03.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

Паспорт фонда оценочных средств МДК.03.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.03.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04	Умения: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические,	Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические,	Практический опыт: приемки и определения качественных

<p>ОК 05 ОК 07 ОК 09</p>	<p>органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и</p>	<p>органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета,</p>	<p>показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
----------------------------------	--	--	--

	хранения, внутривзаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	транспортировки и хранения, внутривзаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	
--	--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
2. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов.
3. Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
4. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению.
5. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.
6. Механическая обработка молока: сепарирование, очистка, нормализация, гомогенизация и др.
7. Температурная обработка молока (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация, УВТ-обработка).
8. Молочная железа, её строение. Процесс молокообразования и молокоотдачи.
9. Требования к качеству молока, действующие стандарты на заготавливаемое молоко.
10. Тепловая обработка молока. Цель тепловой обработки. Виды тепловой обработки: пастеризация, стерилизация.
11. Изменение свойств молока при механическом воздействии на него.
12. Оборудование для механической обработки молока, устройство, принцип действия.
13. Изменение составных частей и свойств молока при тепловой обработке молока.
14. Процесс нормализации молока.
15. Процесс сепарирования молока.
16. Назначение, устройство и принцип действия сепаратора сливоотделителя.

17. Назначение, устройство и принцип действия сепаратора молокоочистителя.
18. Назначение, устройство и принцип действия сепаратора нормализатора.
19. Назначение, устройство и принцип действия центробежного насоса.
20. Назначение, устройство и принцип действия самовсасывающего насоса.
21. Назначение, устройство и принцип действия ротационного насоса с внешним зацеплением.
22. Назначение, устройство и принцип действия ротационного насоса с внутренним зацеплением.
23. Назначение, устройство и принцип действия винтового насоса.
24. Назначение, устройство и принцип действия охлаждающе-пастеризационной установки для молока
25. Назначение, устройство и принцип действия охлаждающе-пастеризационной установки для сливок
26. Назначение, устройство и принцип действия охлаждающе-пастеризационной установки для кисломолочных продуктов.
27. Назначение, устройство и принцип действия охлаждающе-пастеризационной установки для мороженого.
28. Назначение и устройство автомолцистерны.
29. Виды трубопроводов для перемещения молока.
30. Свободная и связанная влага.
31. Белки молока состав, свойства.
32. Казеин состав, свойства.
33. Сывроточные белки состав, свойства.
34. Углеводы молока состав, свойства.
35. Молочный жир состав, свойства.
36. Изменение составных частей и свойств молока при охлаждении молока.
37. Изменение составных частей и свойств молока при замораживании.
38. Назначение, устройство и принцип действия дискового фильтра
39. Назначение, устройство и принцип действия фильтр-пресса
40. Назначение, устройство и принцип действия цилиндрического фильтра.
41. Назначение, устройство и принцип действия емкости для хранения молока на ферме.
42. Назначение и устройство емкости для кисломолочных напитков.
43. Назначение и устройство вертикальной и емкости
44. Назначение и устройство горизонтальной емкости
45. Назначение, устройство и принцип действия гомогенизатора клапанного типа

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает

несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Практическое занятие №1

Расчет цен на закупаемое молоко – сырье с учетом содержания жира, белка и его сортности

1. От поставщика поступило молоко 1 сорта в количестве 1000 кг. По условиям договора цена за 1 т. молока 1 сорта для массы, соответствующей базисной норме массовой доле жира 3,4 % - 7000 р. Фактическая доля жира в молоке при приемке по результатам лабораторного исследования – 4 %. Определить сумму к оплате поставщику за поступившее молоко по фактическим показателям доли жира (4,0 %) в молоке. Определить стоимость 1 кг жира.
2. В договоре установлена цена за 1 кг жира 205 р. Поступило молоко 1 сорта в количестве 1000 кг. Фактическая доля жира в молоке по результатам лабораторного исследования составила 4 %. Определить сумму к оплате поставщику за поступившее молоко по фактическим показателям доли жира (4 %) в молоке.
3. По условиям договора установлена цена за 1 кг белка 120 р. и за 1 кг жира 100 руб. От поставщика поступило молоко 1 сорта в количестве 1000 кг. Фактическая доля жира в молоке при приемке по результатам лабораторного исследования составила 4 %, белка - 2,95 %. Определить сумму к оплате поставщику за поступившее молоко по фактическим показателям доли жира (4 %) и белка (2,95 %) в молоке.

Практическая работа №2

Расчет баланса молочной промышленности

1. Рассчитать массу сливок, полученных при сепарировании 2000 кг молока. Массовая доля жира в молоке – 3,6 %, массовая доля жира в сливках 30 %, массовая доля жира в обезжиренном молоке – 0,05 %. Потери жира при сепарировании – 0,23 %. Потери обезжиренного молока при сепарировании 0,4 %. Составить жиробаланс.
2. Рассчитать массу молока, которое необходимо просепарировать, чтобы получить 300 кг сливок жирностью 20 %. Массовая доля жира в молоке 3,6 %, в обрате 0,05 %. Потери 0,23 %.
3. Рассчитать массу творога, полученного из 3000 кг нормализованного молока. Массовая доля жира в молоке 1%, жирность творога 5 %, массовая доля жира в сыворотке 0,04 %. Потери жира при производстве творога 0,28 %.
4. Рассчитать массу пахты при получении масла из 4000 кг сливок жирностью 65 %. Массовая доля жира в масле 82 %, в пахте 0,7 %. Потери жира 0,25 %.
5. Рассчитать массу воды, которая выпаривается при производстве сгущенного молока из 1500 кг нормализованного молока с массовой долей сухих веществ 13 %. Массовая доля сухих веществ в сгущенном молоке 30 %. Потери сухих веществ – 0,15 %
6. Рассчитать массу сливок, полученных при сепарировании 1800 кг молока. Массовая доля жира в молоке 3,4 %, в сливках 10 %, в обрате 0,05 %. Потери жира при сепарировании 0,22 %.

Лабораторное занятие

Определение средневзвешенной массовой доли жира в молоке

1. Решить и заполнить рапорт. На молочный завод в переработку поступило цельное молоко. Часть молока просепарировали и получили 8000 кг сливок, в которых содержится 800 кг жира. Остаток молока после сепарирования составил 5500 кг, с содержанием в нем 214,5 кг жира. Определить массу молока, поступившего на завод, составить жиробаланс. Потери жира 0,23 %, потери обраты 0,4 %, Жм.б. = 3,7 %.
2. Рассчитать средневзвешенную массовую долю жира молока, поступившего на завод. Пересчитать фактическую массу молока в массу молока базисной жирности. Жм.б = 3,2 %
Поставщик 1 – $m_1 = 5800$ кг, Ж1 = 3,6 %;
Поставщик 2 – $m_2 = 4200$ кг, Ж1 = 4,0 %;
Поставщик 3 – $m_3 = 6100$ кг, Ж1 = 3,2 %.
3. На молочный завод поступило цельное молоко. 20800 кг молока просепарировали, получив сливки 15 % жирности. Остаток молока после сепарирования составил 4000 кг с содержанием в нем 170 кг жира. Определить фактическую массу молока, поступившего на завод и массу молока базисной жирности. Составить жиробаланс. Потери жира при сепарировании 0,23 %. Потери обраты 0,4 %, Жм.б = 3,4 %.
4. На молочный завод поступило 30000 кг молока, содержащих 1110 кг жира. Часть молока просепарировали получив 5000 кг сливок жирностью 20 %. Определить массу молока базисной жирности. Составить жиробаланс. Потери жира 0,22 %. Потери обраты 0,4 %. Жм.б = 3,5 %.
5. На молочный завод поступило молоко. Часть молока просепарировали и получили 800 кг сливок, в которых содержится 80 кг жира. Остаток молока после сепарирования составил 550 кг, с содержанием в нем 21,5 кг жира. Определить фактическую массу молока, поступившего на завод и массу молока базисной жирности. Составить жиробаланс. Потери жира 0,24 %. Потери обраты 0,4 %. Жм.б = 3,6 %.

Лабораторная работа

Сепарирование молока. Определение его эффективности

1. Рассчитать 1-е и 2-е уравнение материального баланса для сепарирования (по проведенным исследованиям).
2. Рассчитать массу молока, которое необходимо просепарировать, чтобы получить 300 кг сливок жирностью 20 %. Массовая доля жира в молоке 3,6 %, в обрате 0,05 %. Потери 0,23 %. Составить жиробаланс сепарирования.
3. Рассчитать массу сливок, полученных при сепарировании 1800 кг молока. Массовая доля жира в молоке 3,4 %, в сливках 10 %, в обрате 0,05 %. Потери жира при сепарировании 0,22 %. Составить жиробаланс сепарирования.

Контрольные вопросы

1. Сущность процесса сепарирования
2. От чего зависит скорость выделения жировых шариков
3. Жировая фаза молока. Строение жировых шариков
4. Виды сепарирования. Температурные режимы
5. Какие факторы влияют на эффективность сепарирования
6. Как определяется эффективность сепарирования.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования

правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

К предприятиям основного типа молочной промышленности относится:

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

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

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

Кислотность молока, принимаемого на переработку, составляет:

- а) 15-18 °Т;
- б) 16-20 °Т;
- в) 16-21 °Т 4.

Сухой обезжиренный молочный остаток позволяет определить:

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

Казеин - это :

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

Процент казеина в молоке составляет около:

- а) 70 %;
- б) 80 %;
- в) 50 %

К основным компонентам молока относятся:

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

Температура плавления молочного жира составляет:

- а) 25 - 28 ° С;
- б) 25 -27 ° С;

- в) 18 -24 ° С;
- г) 15 -20 ° С

Сколько жировых шариков содержится в 1 мл. коровьего молока:

- а) 2 -8 млрд.;
- б) 1,2 -8 млрд.;
- в) 1,2 -12 млрд.

В какой форме вода присутствует в молоке:

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

Содержанием сухого вещества в молоке характеризует его:

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

Лактоза состоит из:

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

К макроэлементам молока относятся:

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

К микроэлементам молока относятся:

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

Основные физико-химические показатели молока:

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

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

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

К органолептическим свойствам молока относятся:

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

Пути попадания микроорганизмов в молоко:

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

Роль молочных бактерий в производстве продукции

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

Какие моющие средства используют при очистке оборудования:

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

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. История развития биохимических и микробиологических исследований молока и молочных продуктов.
2. Состав и энергетическая ценность молока различных сельскохозяйственных животных (составление таблицы сравнительной оценки различного молока).
3. Состав и строение белков. Структуры белков. Физико-химические свойства белков.
4. Состав липидов. Физико-химические свойства липидов.
5. Классификация углеводов. Основные свойства и функции углеводов.
6. Роль витаминов в нормальном развитии человека.
7. Пороки молока.
8. Микробиологический контроль качества молочных продуктов.
9. Патогенные микроорганизмы – возбудители инфекций. Химический состав и свойства микробных токсинов. Условно-патогенные микроорганизмы – возбудители пищевых токсикоинфекций. Пищевые интоксикации (токсикозы).
10. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
11. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
12. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.
13. Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.
14. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, подготовка рефератов, сообщений и презентаций.
15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
16. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Правила работы в молочной лаборатории и техника безопасности.
2. Требования ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия к молоку коров.
3. Химический состав молока коров.
4. Свойства молока.
5. Пищевая и энергетическая ценность молока.
6. Первичная обработка молока в молочнотоварной ферме.
7. Приёмка молока.
8. Обработка и подготовка молока-сырья на перерабатывающем предприятии.
9. Определение количества молока.
10. Технологические приемы первичной переработки молока
11. История развития молочной промышленности. Современные тенденции рынка молочных продуктов.
12. Стандартизация молока и молочных продуктов. Требования государственных стандартов к заготавливаемому молоку.
13. Технология первичной обработки молока
14. Приемка молока на перерабатывающем предприятии.
15. Основные требования, предъявляемые к мороженому.
16. Определение группы чистоты по ГОСТ 8218-89.
17. Схема пооперационного контроля показателей качества молока.
18. Консервирование проб молока и подготовка их к анализу.
19. Показатели, определяющие сортность молока.
20. Методы фальсификации молока.
21. Определение кислотности молока.
22. Определение содержания ингибирующих веществ в молоке.
23. Технология пастеризованного и стерилизованного молока.
24. Очистка молока.
25. Сепарирование молока.
26. Нормализация молока.
27. Гомогенизация молока.

28. Пастеризация молока.
29. Стерилизация молока.
30. Пооперационный контроль заготавливаемого молока.
31. Контроль показателей качества молока, поступающего на переработку.
32. Органолептические показатели молока и их пороки.
33. Технология ультрапастеризации молока.
34. Технология производства питьевого молока.
35. Технология пастеризованного молока.
36. Технология стерилизованного молока.
37. Технология питьевых сливок.
38. Технология мороженого.
39. Технология масла из коровьего молока.
40. Вторичное молочное сырьё и его переработка.
41. Упаковка, маркировка молочной продукции.
42. Хранение и транспортировка молочной продукции.
43. Технология топленого молока.
44. Технология сливочного масла.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Паспорт фонда оценочных средств МДК.01.02

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.03.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов; мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; участия в

	<p>промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до</p>		<p>разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; учета брака и анализ причин</p>
--	---	--	--

	допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.		образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
--	--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Классификация и ассортимент масла
2. Требования к качеству молочного сырья для производства масла и его обработка
3. Особенности производства масла сбиванием сливок
4. Особенности производства масла преобразованием высокожирных сливок
5. Фасовка, упаковка и хранение масла сливочного
6. Особенности технологии основных видов сливочного масла
7. Использование замороженных сливок и фракционированного молочного жира для улучшения качества масла
8. Техничко-экономическая оценка различных способов производства сливочного масла
9. Производство консервного, топленого масла и жира молочного
10. Оценка качества масла
11. Повышение эффективности производства масла сливочного.

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура

речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Производство питьевого пастеризованного молока. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций.
2. Пороки кисломолочных напитков. Причины возникновения и меры предупреждения. Приведите требования к кисломолочным напиткам по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
3. Производство кефира резервуарным способом. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций. Какая микрофлора входит в состав кефирных грибков? В чем особенности брожения лактозы при производстве кефира?
4. Производство творога на линиях Я9-ОПТ. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций. Укажите достоинства и недостатки способа.
5. Производство сметаны. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций.
6. Производство мягкого диетического творога. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций.
7. Производство творога с применением оборудования ВК-2,5. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Укажите достоинства и недостатки способа.
8. Способы производства стерилизованного молока и их сравнительная характеристика.
9. Производство мороженого на молочной основе. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций. Укажите роль стабилизаторов в формировании качества готового продукта.
10. Физико-химические основы производства творога. Влияние различных способов коагуляции белков молока при производстве творога на свойства сгустка и выход

продукта.

11. Производство пастеризованных сливок. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций.
12. Производство творога с применением творогоизготовителей ТИ-4000. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Укажите достоинства и недостатки способа.
13. Производство стерилизованного молока с применением ультравысокотемпературной обработки сырья. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций. Изложите сущность метода определения промышленной стерильности.
14. Пороки сметаны. Причины возникновения и меры предупреждения. Приведите требования к сметане по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
15. Производство кисломолочных напитков. Дайте сравнительную характеристику способов производства. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций.
16. Пороки пастеризованного и стерилизованного молока. Причины возникновения и меры предупреждения. Приведите требования к питьевому молоку по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
17. Классификация способов производства творога. Современные промышленные способы производства творога и их технико-экономическая оценка.
18. Технология ряженки. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций.
19. Технология йогурта. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций. Укажите способы внесения наполнителей.
20. Производство творога с применением линии А-ТЛ. Приведите технологическую и аппаратурно-технологическую схемы процесса производства продукта. Обоснуйте режимы основных технологических операций. Укажите достоинства и недостатки способа.

Лабораторная работа

Изучение устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания сыродельной ванны СВ-1000.

1. Изучить устройство сыродельной ванны СВ-1000
2. Изучить принцип действия сыродельной ванны СВ-1000
3. Изучить правила безопасного обслуживания сыродельной ванны СВ-1000

Лабораторная работа

Изучение устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания отделителя сыворотки Я7-00-23

1. Изучить устройство отделителя сыворотки Я7-00-23
2. Изучить принцип действия отделителя сыворотки Я7-00-23
3. Изучить правила безопасного обслуживания отделителя сыворотки Я7- 00-23

Лабораторная работа

Изучение устройства, принципа действия, правил безопасного обслуживания пневматических прессов вертикального и туннельного типа Е8-ОПГ и «Элгеп»

1. Изучить устройство отделителя сыворотки пневматических прессов вертикального

- типа Е8-ОПГ
2. Изучить принцип действия пневматических прессов вертикального типа Е8-ОПГ
 3. Изучить правила безопасного обслуживания пневматических прессов вертикального типа Е8-ОПГ
 4. Изучить устройство пневматических прессов туннельного типа «Элгеп»
 5. Изучить принцип действия пневматических прессов туннельного типа «Элгеп»
 6. Изучить правила безопасного обслуживания пневматических прессов туннельного типа «Элгеп»

Лабораторная работа

Отбор проб сыра и подготовка их к анализу

1. Отбор проб сыра
2. Подготовка проб сыра к анализам

Лабораторная работа

Органолептический и физико-химический контроль твердых сычужных сыров

1. Методика определения органолептических показателей сыров
2. Методика определения массовой доли жира в сыре абсолютной
3. Методика определения массовой доли жира в сыре относительной
4. Методика определения массовой доли влаги в сыре
5. Методика определения степени зрелости сыра
6. Методика определения массовой доли соли в сыре
7. Установление полученных показателей в сырах требованиям ГОСТов

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Чем отличается топленое масло от масла сливочного?
 - а. химическим составом
 - б. вкусом и запахом
 - в. консистенцией
 - г. областью использования
 - д. составом жирового компонента
2. Что такое плазма масла?
 - а. Нежировая часть
 - б. вода
 - в. вода, содержащая сухой обезжиренный молочный остаток
 - г. вода, содержащая сухой обезжиренный молочный остаток и сухие вещества нежирового

наполнителя

3. В чем разница между маслом облепченным, легким и сверхлегким?

- а. в содержании жира
- б. в содержании плазмы
- в. в содержании воды
- г. в энергетической ценности
- д. во вкусе и запахе

4. Сладкосливочное масло – это масло, вырабатываемое с использованием

- а. сахарозы
- б. фруктово-ягодных наполнителей и сахарозы
- в. меда
- г. свежих сливок без каких-либо наполнителей
- д. промытых сливок без каких-либо наполнителей

5. Что такое кислосливочное масло?

- а. из сливок повышенной кислотности
- б. из сливок с добавлением закваски
- в. с внесением закваски в пласт масла
- г. с внесением в сливки пищевых кислот и ароматизаторов

6. Назовите показатели, которые одинаковы для любого сорта сливок

- а. кислотность
- б. цвет
- в. термоустойчивость
- г. температура

7. Назовите показатели, которые не участвуют в определении сорта сливок

- а. массовая доля белка
- б. количество бактериальных клеток
- в. кислотность
- г. механическая загрязненность
- д. проба на кипячение

8. Как оценивается качество сливок при наличии в них незначительного количества комочков жира?

- а. 1-го сорта
- б. 2-го сорта
- в. несортные
- г. не подлежащие приемке

9. Какие сливки имеют более низкое качество?

- а. с массовой долей жира 29% и кислотностью 16 °Т
- б. с массовой долей жира 36% и кислотностью 14 °Т
- в. с массовой долей жира 38% и кислотностью 13 °Т

10. Если из одного и того же молока получить сливки разной жирности, то кислотность их будет

- а. одинаковой
- б. меньше в более жирных сливках
- в. больше в более жирных сливках

11. Какие сливки относятся к несортным, имеющие
- а. слабый металлический привкус
 - б. слабый кормовой привкус
 - в. термоустойчивость IV группы по алкогольной пробе
 - г. наличие комочков жира
 - д. полученные из молока больных животных и прошедшие термическую обработку до отправки на предприятие
12. Как удалить механические примеси из сливок?
- а. центробежной очисткой
 - б. фильтрованием
 - в. заменой плазмы сливок
13. Какой из пороков сливок можно уменьшить промывкой?
- а. металлический привкус
 - б. дрожжевой привкус и запах
 - в. повышенную кислотности
 - г. рыбный запах д. запах и привкус нефтепродуктов
14. Какие вещества удаляются в процессе дезодорации сливок?
- а. адсорбированные жиром
 - б. адсорбированные белком
 - в. находящиеся в водной части сливок и имеющие температуру кипения не выше 100 °С
 - г. любые, которые имеют температуру кипения ниже 100 °С
15. Что влияет на выбор температуры пастеризации сливок?
- а. химический состав молочного жира
 - б. массовая доля жира
 - в. дисперсность жировой эмульсии
 - г. термоустойчивость сливок д. вид масла
16. Какой показатель не будет влиять на выбор режима пастеризации сливок?
- а. массовая доля жира в масле
 - б. массовая доля жира в сливках
 - в. сорт сливок
 - г. период года
17. Какие вещества, участвуют в формировании вкуса и аромата пастеризации?
- а. сульфгидрильные группы
 - б. лактоны
 - в. ацетон
 - г. диацетил
 - д. карбонильные соединения
18. На какую характеристику жира ориентируются при выборе температуры созревания и сбивания сливок?
- а. число омыления
 - б. перекисное число
 - в. йодное число
 - г. число рефракшш

19. Назначение физического созревания сливок
- формирование вкуса и запаха масла
 - формирование структуры масла
 - понижение устойчивости жировой эмульсии
 - повышение пенообразующей способности
20. На какой из показателей не оказывает влияние физическое созревание сливок?
- продолжительность сбивания
 - консистенция масляного зерна
 - использование жира
 - химический состав масла
21. Что понимается под степенью созревания сливок?
- толщина белковой оболочки жирового шарика
 - величина жирового шарика
 - количество твердого жира
 - температура и продолжительность созревания
22. Что влияет на степень использования жира?
- массовая доля жира в сливках
 - массовая доля влаги в масле
 - массовая доля жира в пахте
 - количество переработанных сливок
23. Какой фактор не оказывает влияние на продолжительность сбивания сливок?
- температура пастеризации
 - качество сливок
 - степень отвердевания жира
 - состав сливок
24. Цель промывки масляного зерна
- предотвращение окислительной порчи жира
 - предотвращение бактериальной порчи масла
 - повышение содержания жира в масле
 - регулирование консистенции масляного зерна
25. Что влияет на температуру промывной воды?
- количество масляного зерна
 - размер масляного зерна
 - консистенция масляного зерна
 - вид вырабатываемого масла
26. Какой фактор влияет на продолжительность механической обработки масляного зерна?
- сорт сливок
 - жирность сливок
 - консистенция масляного зерна
 - содержание влаги в масле
 - величина масляного зерна
27. Что такое критический момент обработки масляного зерна?
- содержание влаги в пласте выше, чем требуется в готовом продукте
 - содержание влаги в пласте минимальное

в. содержание влаги в пласте соответствует нормативному содержанию влаги в масле

28. Назначение механической обработки масляного зерна

- а. удаление газовой фазы из молока
- б. формирование вкуса и запаха масла
- в. формирование консистенции масла
- г. нормализация масла по содержанию влаги

29. Какая операция будет влиять на формирование вкуса и запаха масла?

- а. пастеризация сливок
- б. физическое созревание сливок
- в. сбивание сливок
- г. обработка масляного зерна

30. Какая операция не будет влиять на консистенцию масла?

- а. пастеризация сливок
- б. физическое созревание сливок
- в. сбивание сливок
- г. обработка масляного зерна

31. Какая операция не зависит от химического состава жира сливок?

- а. пастеризация
- б. физическое созревание сливок
- в. обработка масляного зерна

32. Какая операция является необязательной при выработке масла

- а. физическое созревание сливок
- б. промывка масляного зерна
- в. посолка масляного зерна
- г. диспергирование влаги в масле

33. Чем отличаются высокожирные сливки от масла (при той же температуре)?

- а. количеством деэмульгированного жира
- б. дисперсностью плазмы
- в. характером эмульсии
- г. способностью растворяться в воде

34. Что характеризует степень деэмульгирования жира?

- а. количество свободного жира
- б. количество жира в жидком состоянии
- в. количество жира в твердом состоянии
- г. количество жира, перешедшее в пахту

35. Какие изменения происходят при термомеханической обработке высокожирных сливок в маслообразователе?

- а. образуются масляные зерна
- б. охлаждение
- в. нормализация по влаге
- г. нормализация по СОМО
- д. формирование консистенции масла
- е. изменение типа эмульсии

36. Чем отличается термомеханическая обработка высокожирных сливок в осенне-зимний период?
- уменьшением производительности маслообразователя
 - увеличение производительности маслообразователя
 - понижением температуры масла на выходе
 - повышением температуры масла на выходе
37. Недостатки способа производства масла преобразованием высокожирных сливок
- высокие требования к качеству исходных сливок
 - невозможность переработки сливок повышенной кислотности
 - невозможность переработки сливок пониженной термоустойчивости
 - трудность регулирования консистенции
 - наличие эмульгированного жира в масле
38. Какие требования предъявляются к качеству упаковочных материалов для масла?
- способность задерживать влагу
 - минимальная газопроницаемость
 - минимальная жиропроницаемость.
 - годится любой материал, разрешенный для упаковки пищевых продуктов
39. Какие обозначения обязательны на упаковке масла в потребительскую тару?
- название масла
 - обозначение нормативного документа
 - пищевая ценность
 - энергетическая ценность
 - цена
40. Что влияет на продолжительность хранения масла?
- химический состав масла
 - вид расфасовки (крупная или мелкая)
 - вид упаковочного материала
 - температура хранения
 - характер консистенции масла
41. Какие процессы порчи масла могут проходить при хранении его при -18°C
- бактериальные
 - окислительные
 - ферментативные
 - никаких
42. Для чего используются антиокислители в производстве масла?
- для повышения стойкости
 - для предотвращения бактериальных пороков
 - для уничтожения микроорганизмов
 - для инактивации ферментов
 - для сохранения жирорастворимых витаминов
43. При использовании каких наполнителей не проводится тепловая обработка их смеси с высокожирными сливками?
- какао
 - сахар
 - мед

- г. сироп малиновый
- д. сироп облепиховый

44. Какие штаммы не входят в состав закваски для масла кисломолочного?

- а. Str. cremoris
- б. Str. lactis
- в. Str. diacetylactis
- г. Str. thermophilus
- д. Sbm. casei

45. Какие вещества не являются продуктами жизнедеятельности микрофлоры при биологическом созревании сливок?

- а. молочная кислота
- б. диацетил
- в. эфиры
- г. меланоидины
- д. сульфгидрильные группы

46. Какой фактор не оказывает влияние на образование ароматических веществ при биологическом созревании сливок?

- а. температура пастеризации
- б. температура физического созревания
- в. температура биологического созревания
- г. состав заквасочных культур
- д. продолжительность физического созревания

47. Как рассчитать количество закваски для кисломолочного масла при внесении ее в пласт?

- а. по количеству сливок
- б. по количеству масла
- в. по кислотности плазмы масла
- г. по кислотности закваски
- д. по влажности пласта масла

48. Какое масло лучше вырабатывать летом?

- а. крестьянское
- б. шоколадное
- в. кисломолочное
- г. славянское

49. При переработке сливок какой жирности на вологодское масло температура пастеризации будет самая высокая?

- а. 25 %
- в. 35 %
- г. 40 %
- д. 45 %

50. При переработке сливок какой жирности на крестьянское масло температура пастеризации будет самая высокая?

- а. 30 % б. 35 %
- в. 40 %
- г. 45 %

51. Чем отличается масло с повышенным содержанием СОМО от традиционного сладкосливочного масла (16% влаги)?
- энергетической ценностью
 - пищевой ценностью
 - химическим составом
 - биологической ценностью
 - усвояемостью
52. Что такое масло подсырное?
- из сливок, полученных сепарированием творожной сыворотки
 - из сливок, полученных сепарированием подсырной сыворотки
 - из сливок, полученных сепарированием казеиновой сыворотки
 - выработанное с добавлением сухой подсырной сыворотки
 - выработанное с добавлением сгущенной подсырной сыворотки
53. Цель использования замороженных сливок
- улучшение вкуса масла
 - улучшение консистенции масла
 - повышение витаминов в масле
 - расширение ассортимента
54. Сливки какой жирности лучше сохраняют свои качества в процессе замораживания?
- 30 %
 - 40 %
 - 45 %
 - 70 %
55. Какие изменения могут произойти при замораживании и последующем хранении сливок?
- денатурация белков
 - вытапливание жира
 - ухудшение вкуса и запаха
 - ухудшение консистенции
56. Оптимальная доза замороженных сливок при переработке их в масло
- 10%
 - 25 %
 - 50 %
 - 75 %
 - 100 %
57. На чем основано фракционирование молочного жира?
- на разной температуре отвердевания
 - на разной температуре плавления
 - на разном молекулярном весе триглицеридов
 - на разной величине жировых шариков
58. Какое масло целесообразно вырабатывать преобразованием высокожирных сливок?
- масло, предназначенное для длительного хранения
 - подсырное масло
 - кислосливочное масло
 - масло вологодское

59. Какое масло целесообразно вырабатывать непрерывным сбиванием сливок?
- а. масло, предназначенное для длительного хранения
 - б. шоколадное масло в потребительской таре
 - в. масло кисломолочное в потребительской таре
 - г. масло сладкомолочное в потребительской таре
 - д. масло сладкомолочное в виде монолита (в транспортной таре)
60. Чем вызвано повышенное содержание воздуха в масле непрерывного сбивания?
- а. низким качеством сливок
 - б. развитием газообразующей микрофлоры
 - в. нарушением технологических режимов
 - г. параметрами работы маслоизготовителя
61. Для какого способа производства масла возможно появление слоистой консистенции?
- а. непрерывного сбивания сливок
 - б. периодического сбивания сливок
 - в. преобразование высокожирных сливок
62. Для какого способа производства масла возможно появление рыхлой консистенции?
- а. непрерывного сбивания сливок
 - б. периодического сбивания сливок
 - в. преобразования высокожирных сливок
63. В каком масле больше содержится лецитина?
- а. в крестьянском масле способа сбивания
 - б. в крестьянском масле способа преобразования высокожирных сливок
 - в. в сладкомолочном масле (16% влаги), полученном преобразованием высокожирных сливок
 - г. в кисломолочном масле, полученном непрерывным сбиванием сливок
 - д. в масле с наполнителями
64. Какой фактор принимается во внимание при выборе способа производства масла?
- а. количество перерабатываемого сырья
 - б. вид вырабатываемого масла
 - в. вид расфасовки масла (мелкая или крупная)
 - г. хранимоспособность масла
 - д. жирность перерабатываемых сливок
65. Какой способ производства масла обеспечивает меньшие затраты труда?
- а. периодического сбивания
 - б. непрерывного сбивания
 - в. преобразования высокожирных сливок
66. Какой способ производства масла обеспечивает меньший расход сырья
- а. периодического сбивания
 - б. непрерывного сбивания
 - в. преобразования высокожирных сливок
70. Какой способ производства масла требует повышенного расхода холода?
- а. периодического сбивания

- б. непрерывного сбивания
- в. преобразования высокожирных сливок

71. Для чего добавляется вода при переработке масла?

- а. для ускорения процесса топления
- б. для улучшения разделения жировой и нежировой фракции
- в. промывания жировой фракции

72. В чем основное отличие молочного жира от топленого масла?

- а. в органолептических свойствах
- б. в химическом составе
- в. в назначении
- г. в способе производства

73. Цель ступенчатого охлаждения топленого масла

- а. формирование характерного вкуса и запаха
- б. получение зернистой консистенции
- в. экономия охлаждающего агента
- г. уменьшение бактериальной обсемененности

74. Как выбирается способ производства топленого масла?

- а. в зависимости от количества сырья
- б. в зависимости от качества сырья
- в. в зависимости от состава перетапливаемого сырья
- г. в зависимости от вида расфасовки топленого масла

75. Какая операция исключается при производстве молочного жира?

- а. плавление масла
- б. выдержка расплавленного жира при температуре пастеризации
- в. промывка жира
- г. ступенчатое охлаждение жирового расплава
- д. дезодорация расплавленного жира

76. Какой показатель не будет симулировать окислительную порчу жира?

- а. содержание в масле воздуха
- б. бактериальная обсемененность
- в. наличие ионов металла
- г. плохое прилегание упаковочного материала к поверхности продукта

77. Что не может быть причиной появления в масле горького привкуса?

- а. развитие протеолитической микрофлоры
- б. поедание животными растений с горьким вкусом
- в. окисление молочного жира
- г. использование сливок из стародойного молока

78. Что является причиной появления в масле прогорклого привкуса?

- а. окисление молочного жира
- б. действие липазы
- в. развитие протеолитической микрофлоры
- г. развитие плесени
- д. сливки из молока больных животных

79. Какой из пороков масла имеет окислительный характер?
- а. салостый вкус
 - б. привкус растопленного жира
 - в. металлический привкус
 - г. излишне кислый вкус
80. Какой из пороков масла имеет бактериальное происхождение?
- а. пригорелый привкус
 - б. нечистый привкус
 - в. кислый вкус
 - г. салостый вкус
 - д. посторонний привкус
81. Какие пороки могут ощущаться в свежеработанном масле?
- а. кормового происхождения
 - б. окислительного характера
 - в. вызванные нарушением технологических режимов
 - г. вызванные нарушением санитарного режима производства
 - д. бактериального происхождения
82. Наиболее характерные пороки для масла непрерывного сбивания
- а. бактериального происхождения
 - б. окислительного характера
 - в. кормового происхождения
83. Наиболее характерные пороки для масла периодического сбивания
- а. бактериального происхождения
 - б. окислительного характера
 - в. технологического характера
84. Наиболее характерные пороки для масла из высокожирных сливок
- а. бактериального происхождения
 - б. окислительного характера
 - в. кормового происхождения
 - г. технологического характера
85. Какой порок консистенции не может быть в масле из высокожирных сливок?
- а. слоистая
 - б. крошливая
 - в. излишне мягкая
 - г. засаленная
86. Какая операция не будет влиять на консистенцию масла?
- а. пастеризация сливок
 - б. физическое созревание
 - в. сбивание
 - г. механическая обработка масляного зерна
87. Что является причиной порока засаленная консистенция?
- а. высокая температура пастеризации
 - б. плохое качество сливок
 - в. низкая температура физического созревания

- г. длительная механическая обработка
- д. химический состав жира

88. К чему может привести переработка сливок повышенной кислотности?

- а. к коагуляции белка при пастеризации
- б. к увеличению кислотности сливок в процессе физического созревания
- г. к появлению в масле кислого привкуса
- в. к появлению в масле пригорелого привкуса
- д. к появлению в масле салостого привкуса

89. Что может быть причиной горького привкуса в масле?

- а. развитие протеолитической
- б. развитие термоустойчивой микрофлоры
- в. развитие липотической микрофлоры
- г. развитие плесени

90. Повышенное содержание воздуха в масле способствует

- а. развитию микрофлоры
- б. процесса окисления жира
- в. ферментативному пиролизу белка и жира
- г. повторному обсеменению продукта

91. Чем обуславливается появление порока масла «штафф»?

- а. поверхностным окислением жира
- б. развитием плесени
- в. поверхностным окислением жира и развитием аэробной микрофлоры одновременно

92. Какой фактор не может быть причиной горького вкуса масла?

- а. корм
- б. низкое бактериальное качество воды для промывки сливок
- в. низкое бактериальное качество воды при промывке масляного зерна
- г. повышенное содержание ионов металлов в промывной воде

93. Что ускоряет процесс окисления жира?

- а. бактериальная обсемененность продукта
- б. увеличение массовой доли влаги в масле
- в. наличие ионов металлов в масле
- г. хранение масла в прозрачной упаковке

94. Причина появления затхлого привкуса в масле

- а. длительное хранение сливок в сыром виде
- б. бактериальное обсеменение масла
- в. повышенное содержание воздуха в масле
- г. хранение масла в помещении с повышенной влажностью воздуха

95. причина появления пригорелого привкуса в масле

- а. повышенная кислотность сливок
- б. длительное хранение сливок до переработки
- в. корм
- г. бактериальная обсемененность

96. На какой показатель оказывает влияние степень дисперсности гплазмы в масле?

- а. вкус и запах
- б. консистенцию
- в. внешний вид поверхности масла
- г. стойкость масла

97. Какое масло не допускается к реализации?

- а. с привкусом растопленного жира
- б. с рыбным привкусом
- в. со слабокормовым привкусом
- г. с привкусом нефтепродуктов
- д. с привкусом химикатов

98. Как подразделяется по качеству масло в соответствии с ГОСТ 37-91?

- а. высший сорт
- б. первый сорт
- в. несортное
- г. не подлежащее реализации

99. Как проводится снижение оценки масла в баллах при наличии двух и более пороков?

- а. скидка делается суммарно, учитывается каждый порок
- б. скидка делается по наиболее обесценивающему пороку
- в. масло не подлежит реализации

100. Какое масло допускается к реализации?

- а. с наличием плесени на поверхности продукта
- б. с наличием плесени на упаковке
- в. с наличием крупных капель влаги на поверхности продукта
- г. с неравномерной окраской

101. Чем обусловлена лечебная ценность пахты?

- а. наличием фосфолипидов
- б. небольшим содержанием жира
- в. минеральным составом

102. В чем отличие пахты, полученной при производстве масла сбиванием сливок и преобразованием высокожирных сливок?

- а. в количестве жира
- б. в количестве белка
- в. в количестве фосфолипидов
- г. в количестве минеральных солей
- д. в количестве витаминов

103. Для каких целей не может быть использована пахта, полученная от производства кисломолочного масла из сквашенных сливок?

- а. нормализация по жиру
- б. нормализация по влаге
- в. производство творога
- г. производство плавленых сыров

104. Какое сырье используется для производства казеина?

- а. творожная сыворотка
- б. подсырная сыворотка

- в. обезжиренное молоко
- г. пахта

105. Назначение промывки казеина

- а. охлаждение казеиновых зерен
- б. удаление небелковых веществ
- в. уменьшение зольности
- г. улучшение условий обезвоживания

106. Что такое казеин — сырец?

- а. казеин до промывки
- б. казеин после промывки
- в. казеин с массовой долей влаги около 60%
- г. непромытый и высушенный казеин

107. Что такое белок молочный пищевой (копреципитат)?

- а. казеин, осажденный термокислотным способом
- б. казеин, осажденный термокальциевым способом
- в. комплекс казеина и сывороточных белков
- г. комплекс казеина и термолабильных сывороточных белков

108. В чем необходимость получения растворимых форм молочнобелковых концентратов?

- а. повышение технологичности
- б. повышение пищевой ценности
- г. повышение усвояемости

109. Чем отличаются казеинат и казециты?

- а. минеральным составом
- б. растворимостью
- в. пищевой ценностью
- г. назначением

110. Какой фактор является определяющим при переработке вторичного молочного сырья?

- а. пищевая ценность продукта
- б. объем переработанного сырья
- в. возможности реализации продукта
- г. стойкость продукта

111. Цель производства ЗЦМ?

- а. использование молочного жира и продуктов питания
- б. использование молочного белка для продуктов питания
- в. полноценное кормление молодняка сельскохозяйственных животных

112. Какая операция отсутствует в технологической схеме производства ЗЦМ?

- а. резервного сырья
- б. дезодорация
- в. пастеризация
- г. гомогенизация

113. Какие культуры микроорганизмов применяются в производстве ЗЦМ?

- а. дрожжи
- б. молочнокислые стрептококки
- в. ацидофильная палочка
- г. пропионовокислые бактерии
- д. кефирные грибки

114. Назначение антиокислителей в смесях для ЗЦМ

- а. сохранение эмульсии жира
- б. повышение стойкости продукта
- в. повышение пищевой ценности продукта
- г. повышение усвояемости продукта

115. Назначение антибиотиков в смесях для ЗЦМ

- а. повышение стойкости продукта
- б. уничтожение остаточной микрофлоры
- в. предотвращение повторного обсеменения
- г. повышение иммунитета животных

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.
4. Составление схем, таблиц, последовательности действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация, подготовка рефератов, сообщений и презентаций.
6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовое проектирование по специальности.

Тематика курсовых проектов

1. Проект молочного цеха мощностью 50 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко Российское с лактулозой мдж 1,5%, молоко топленое 35 мдж 2,5 %, сливки пастеризованные м.д.ж. 17%, ряженка мдж 4%, простокваша «Тропик» с ксилитом м.д.ж. 1%.
2. Проект молочно-консервного цеха мощностью 80 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, сливки сухие, пахта сухая, масло Крестьянское.
3. Проект молочного цеха мощностью 25 тонн готовой продукции в смену. Сравнительная оценка качества сметаны различных производителей по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Ассортимент: молоко пастеризованное м.д.ж. 1,5%, сметана м.д.ж. 15%, сметана м.д.ж. 25%.
4. Проект сыродельного цеха по производству рассольных сыров мощностью 45 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: сыр Осетинский, сыр Брынза, сыр Грузинский, сыворотка сгущенная сброженная м.д.с. в 40%, сметана м.д.ж. 25%.
5. Разработка рецептур, технологии и исследования свойств функциональных сывороточных напитков из осветленной и неосветленной творожной сыворотки. Ассортимент: творог м.д.ж. 9%, сывороточный напиток с мятой и зеленым чаем, сывороточный напиток с наполнителем из калины сладкий.
6. Проект маслодельного и сыродельного цехов мощностью 50 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: сыр Прибалтийский, сыр Литовский, масло Традиционное, сыворотка молочная сухая, пахта диетическая.
7. Проект маслодельного цеха мощностью 75 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко сгущенное цельное с сахаром, сливки сгущенные с сахаром, масло бутербродное, пахта «Бодрость», молоко пастеризованное.
8. Проект молочноконсервного цеха мощностью 35 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: творог м.д.ж. 9%, сметана м.д.ж. 20%, творожная масса сладкая с курагой, сырки творожные сладкие с ванилином, сырки творожные сладкие с изюмом.
9. Проект цеха мороженого мощностью 6 тонн готовой продукции в смену. Ассортимент: мороженое пломбир классический ванильный, мороженое пломбир шоколадный, мороженое молочное ванильное нежирное «Снежинка», мороженое сливочное с орехами, мороженое сливочное «Антарктида».
10. Проект молочного цеха мощностью 45 тонн готовой продукции в смену. Ассортимент: молоко пастеризованное м.д.ж. 2,5%, кефир м.д.ж. 2,5%, простокваша м.д.ж. 3,2%, «Ацидолакт» м.д.ж. 2,5%, сметана м.д.ж. 20%.
11. Проект молочного цеха мощностью 50 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко пастеризованное «Российское» м.д.ж. 1,5%, сливки питьевые пастеризованные 10%, сметана ацидофильная м.д.ж. 20%, варенец м.д.ж. 2,5%, простокваша «Цитрон» м.д.ж. 1%.
12. Проект молочного цеха мощностью 35 тонн готовой продукции в смену. Ассортимент: молоко пастеризованное с кофе м.д.ж. 1%, варенец м.д.ж. 36 2,5%, напиток «Биоматрикс» м.д.ж. 2,5%, йогурт «Смак» м.д.ж. 1%, сливки пастеризованные м.д.ж. 17%.

13. Проект молочного цеха мощностью 60 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко «Отборное», напиток «Снежок» сладкий м.д.ж. 2,5%, творог м.д.ж 9%, сметана м.д.ж. 10%, квас сывороточный.
14. Проект молочного цеха мощностью 50 тонн готовой продукции в смену. Ассортимент: молоко пастеризованное м.д.ж. 3,5%, «Лактиналь» м.д.ж. 2,5%, творог м.д.ж. 18%, сырки творожные сладкие с ванилином, сырки творожные сладкие с какао.
15. Проект маслодельного цеха мощностью 65 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: масло Бутербродное, масло шоколадное, кефир обезжиренный, молоко сухое обезжиренное, пахта диетическая.
16. Проект молочного цеха мощностью 80 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко стерилизованное м.д.ж. 2,5%, молоко пастеризованное м.д.ж. 3,2%, сливки стерилизованные м.д.ж. 10%, кефир м.д.ж. 3,2%, кефир обезжиренный.
17. Проект молочного цеха мощностью 25 тонн готовой продукции в смену. Ассортимент: творог м.д.ж. 1,8 %, напиток «Снежок» плодово-ягодный м.д.ж. 1%, сливки пастеризованные м.д.ж 20%, молоко топленое м.д.ж. 2,5%, ряженка м.д.ж. 4%.
18. Проект маслодельного и сыродельного цехов мощностью 60 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: сыр Пошехонский, масло Крестьянское, напиток сывороточный сладкий с ванилином, сыворотка сухая, сухое обезжиренное молоко.
19. Проект молочного цеха мощностью 65 тонн переработки молока в смену. Ассортимент: молоко стерилизованное м.д.ж. 2,5%, сливки стерилизованные м.д.ж. 10%, биосметана м.д.ж. 25%, «Бифидок» м.д.ж. 2,5%, напиток «Вита».
20. Проект маслодельного и сыродельных цехов мощностью 55 тонн переработки молока в смену с использованием новых технологий. Ассортимент: сыр Костромской, масло Крестьянское, сыворотка сгущенная мдс.в. 40%, напиток из пахты «Бодрость».

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. К

урсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства молока и молочных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Анализ и выбор оптимальной схемы технологических процессов.
2. Процессуальная схема производства продуктов.
3. Характеристика сырья и готовой продукции
4. Технохимический и микробиологический контроль производства.
5. Продуктовые расчеты
6. Расчет и подбор основного технологического оборудования.
7. Расчет площадей производственных помещений
8. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Схемы технологических процессов производства молочных продуктов согласно ассортименту продукции, предусмотренному заданием
2. Почасовой график технологических процессов и работы машин и аппаратов
3. План цеха или цехов в соответствии с заданием

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;

б. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Цель пастеризации сырья при производстве молока питьевого пастеризованного и возможные технологические режимы.
2. Технологическая схема производства молока питьевого пастеризованного из сухого молочного сырья.
3. Расчет необходимой массы сухого молока и воды для получения заданного количества молока питьевого пастеризованного.
4. Порядок и режимы восстановления сухого молока.
5. Особенности производства молока топленого.
6. Особенности производства молока витаминизированного.
7. Особенности производства молока с наполнителями (молочных напитков).
8. Схема технологического процесса производства молока стерилизованного одноступенчатым способом до розлива.
9. Схема технологического процесса производства молока стерилизованного двухступенчатым способом.
10. Способы повышения тепловой устойчивости белков молока при стерилизации.
11. Технологическая схема производства пастеризованных сливок. Обоснование режимов пастеризации.
12. Перечислить способы стерилизации молока.
13. Факторы, обуславливающие полноту растворения сухого молока при восстановлении.
14. Перечислить способы коагуляции белков молока при производстве творога.
15. Технологическая схема производства творога из нормализованного молока.
16. Технологическая схема производства творога отдельным способом.
17. Сущность кислотной коагуляции белков молока при производстве творога.
18. Сущность кислотно-сычужной коагуляции белков молока при производстве творога.
19. Перечислить факторы, обуславливающие эффективность коагуляции при производстве творога.
20. Перечислить факторы, обуславливающие эффективность процессов обработки сгустка при производстве творога.
21. Влияние режима пастеризации на степень использования жира и сухого обезжиренного молочного остатка в производстве творога.
22. Цель и обоснование режима пастеризации молока для производства творога.
23. Скваживание молока при производстве творога: режим, продолжительность, способы определения готовности сгустка.
24. Перечислить способы обработки готового сгустка при производстве творога.
25. Обезвоживание сгустка при производстве творога: способы, приемы, режимы, продолжительность.
26. Способы механизации процесса обезвоживания сгустка.
27. Процесс самопрессования: способы, приемы, режимы, продолжительность.
28. Процесс прессования: способы, приемы, режимы, продолжительность.
29. Технологическая схема линии производства творога периодическим способом.
30. Технологическая схема линии производства творога отдельным способом.
31. Технологическая схема линии производства творога мягкого диетического.
32. Технологическая схема производства творога на линии Я9-ОПТ.
33. Охлаждение творога: цель, способы, режимы.
34. Замораживание творога: цель, способы, режимы.
35. Особенности производства творога зерненного со сливками, например, «101 зерно» и др.
36. Особенности производства сырково-творожных масс.
37. Особенности производства сырков глазированных.
38. Пороки творога: причины, меры предупреждения.
39. Перечислить факторы, влияющие на выход творога при его производстве.

40. Способы производства жидких кисломолочных продуктов.
41. Перечислить режимы пастеризации молока в производстве жидких кисломолочных продуктов, их теоретическое обоснование.
42. Роль гомогенизации в производстве жидких кисломолочных продуктов резервуарным способом.
43. Влияние температуры пастеризации на свойства жидких кисломолочных продуктов.
44. Виды брожения, лежащие в основе производства жидких кисломолочных продуктов.
45. Конечные продукты брожения при молочнокислом брожении в производстве жидких кисломолочных продуктов.
46. Конечные продукты брожения при смешанном брожении в производстве жидких кисломолочных продуктов.
47. Перечислить микроорганизмы, вызывающие молочнокислое и спиртовое брожение.
48. Перечислить микроорганизмы, вызывающие спиртовое брожение.
49. Технологическая схема производства жидких кисломолочных продуктов термостатным способом.
50. Технологическая схема производства жидких кисломолочных продуктов резервуарным способом.
51. Режим сквашивания молока в производстве жидких кисломолочных продуктов, от чего он зависит, его влияние на качество готового продукта.
52. Охлаждение готового сгустка при производстве жидких кисломолочных продуктов: режим, способы.
53. Созревание жидких кисломолочных продуктов: чем определяется необходимость процесса; режим, продолжительность.
54. Особенности производства простокваши.
55. Особенности производства кефира.
56. Особенности производства ряженки.
57. Особенности производства йогурта.
58. Особенности производства ацидофильного молока, ацидофилина.
59. Особенности производства жидких кисломолочных продуктов с наполнителями.
60. Особенности производства термизированных жидких кисломолочных продуктов.
61. Способы повышения стойкости жидких кисломолочных продуктов при хранении.
62. Пороки жидких кисломолочных продуктов: причины, меры предупреждения.
63. Перечислить способы производства сметаны.
64. Технологическая схема производства сметаны из гомогенизированных сливок.
65. Технологическая схема производства сметаны из предварительно созревших сливок.
66. Определение массовой доли жира в нормализованных сливках при производстве сметаны.
67. Цель пастеризации сливок при производстве сметаны.
68. Режим пастеризации сливок для сметаны, его теоретическое обоснование.
69. Гомогенизация сливок для сметаны: цель, режимы.
70. Влияние гомогенизации на консистенцию готовой сметаны.
71. Предварительное физическое созревание сливок для сметаны: цель, режимы.
72. Влияние предварительного физического созревания сливок для сметаны на консистенцию готового продукта.
73. Заквашивание сливок для сметаны: режим, виды микроорганизмов, способы внесения закваски, количество.
74. Сквашивание сливок для сметаны: режим, продолжительность, определение окончания сквашивания.
75. Охлаждение сметаны: цель режимы.
76. Созревание сметаны: цель, режимы, продолжительность.
77. Сущность процесса созревания сметаны.
78. Влияние процессов охлаждения и созревания на консистенцию сметаны.

79. Факторы, определяющие консистенцию сметаны.
80. Способы ускорения производства сметаны.
81. Пороки сметаны: причины и пути устранения.
82. Мороженое: состав, свойства, питательная ценность, ассортимент.
83. Перечислить сырьё (по группам), применяемое для производства мороженого.
84. Роль и виды стабилизаторов в производстве мороженого.
85. Технологическая схема производства мороженого.
86. Подготовка сырья для составления смеси в производстве мороженого.
87. Составление смеси для мороженого: режим, порядок внесения компонентов.
88. Фильтрация смеси для мороженого: режим, способы.
89. Цель пастеризации смеси при производстве мороженого.
90. Режимы пастеризации смеси при производстве мороженого, их обоснование.
91. Цель и режимы гомогенизации смеси при производстве мороженого.
92. Охлаждение и созревание смеси: цель, режимы, продолжительность.
93. Фризерование смеси: цель, режимы.
94. От чего зависит количество вымороженной влаги в смеси при фризеровании.
95. Что характеризует взбитость мороженого, от чего зависит, как определяется.
96. Закаливание мороженого: цель, режимы, продолжительность.
97. Особенности производства фруктово-ягодного мороженого (без использования молочного сырья).
98. Особенности производства мороженого с различными наполнителями.
99. Пороки вкуса мороженого и меры их предупреждения.
100. Пороки структуры и консистенции и меры их предупреждения.
101. Виды расфасовки и упаковки мороженого, условия и сроки хранения.
102. Биохимические процессы, протекающие при производстве жидких кисломолочных продуктов.
103. Сущность и режимы процесса созревания при производстве сметаны, мороженого. В чем разница, что общего?
104. Обоснование режимов пастеризации сырья при производстве жидких кисломолочных продуктов, творога и сметаны.
105. Производственные режимы пастеризации молока и их обоснование при выработке различных молочных продуктов (молока, сливок, творога, жидких кисломолочных продуктов, мороженого).
106. Способы коагуляции белков молока при производстве творога, их влияние на свойства сгустка, синерезис и качество готового продукта.
107. Сущность и режимы процесса созревания при производстве кефира и мороженого. В чем разница, что общего?
108. Режимы процесса сквашивания и их обоснование при производстве жидких кисломолочных продуктов, творога и сметаны.
109. Назначение и сущность процесса сквашивания при производстве жидких кисломолочных продуктов, творога и сметаны.
110. Биохимические и физико-химические основы производства сметаны.
111. Биохимические процессы, протекающие в процессе сквашивания при производстве творога.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный

подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по модулю
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ
ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке .
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
Уметь	Умения: применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.
Знать	Знания: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.04.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции

Паспорт фонда оценочных средств МДК.04.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по

специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.04.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Навыки
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Умения: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения	Знания: общие сведения о молочном скотоводстве; физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства молочного сырья; требования к качеству молочного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое молоко; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения	Практический опыт: приемки и определения качественных показателей поступающего молочного сырья; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним

<p>продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутриводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>	<p>продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутриводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.</p>	<p>осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.</p>
---	---	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Устный опрос Практическая работа Лабораторная работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Брак при хранении и транспортировке.
2. В чем заключается подготовка проб к анализу?
3. Виды контроля на предприятиях.
4. Внутриводской брак. Брак при хранении и транспортировке.

5. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
6. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
7. Изменение микрофлоры молока в процессе хранения и переработки
8. Как влияет кормление на качество молока?
9. Как влияет на технологические свойства молока поношенное содержание соматических клеток?
10. Как влияет процедура доения на качество молока?
11. Как влияет содержание животных на качество молока?
12. Как можно повысить термоустойчивость молока?
13. Как правильно отобрать пробу мороженого для физико-химического анализа?
14. Какие мероприятия необходимо соблюдать при получении доброкачественного молока?
15. Какие общероссийские базисные нормы жира и белка в молоке нам известны?
16. Какие показатели безопасности нормируются в молоке-сырье?
17. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
18. Какие требования предъявляются к сырью при производстве стерилизованного молока?
19. Какие требования соблюдаются при отгрузке молока
20. Каков порядок отбора проб молока, сливок для анализа?
21. Каков порядок приемки молока?
22. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
23. Когда проводят входящий и исходящий контроль.
24. Контроль в готовой продукции.
25. Контроль ингибирующих веществ в молоке-сырье
26. Контроль сырья и вспомогательных материалов в процессе изготовления продукции.
27. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения
28. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
29. Микрофлора свежесвыдоенного молока
30. Назовите основные виды кисломолочной продукции. Охарактеризуйте их микрофлору.
31. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
32. Нормируемые показатели безопасности в молоке-сырье
33. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
34. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
35. Основные методы теххимического контроля.
36. Основные принципы организации контроля качества продукции.
37. Основные принципы организации контроля санитарно- гигиенического состояния производства.
38. Основные требования, предъявляемые к молоку сырью
39. Особенности отбора проб мороженого для физико-химического анализа
40. Отбор проб для анализа.
41. Охарактеризуйте пороки цвета, запаха и консистенции молока сырья
42. По каким показателям и с какой периодичностью осуществляется контроль основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога?
43. По каким показателям оценивают молоко в прифермской лаборатории?
44. Показатели и периодичность контроля основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога
45. Показатели качества. Методы оценки уровня качества
46. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.

47. Порядок приемки молока-сырья
48. Статистические методы управления качеством продукции.
49. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
50. Требования, предъявляемые к молоку-сырью при производстве молочных продуктов
51. Требования, предъявляемые к сырью при производстве стерилизованного молока
52. Требования ТРТС 033
53. Управление качеством на предприятиях молочной промышленности.
54. Химический состав молока
55. Что такое «партия сырья»? Дайте определение понятию.
56. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Дайте определение понятиям.
57. Что такое ингибирующие вещества, почему их надо контролировать?

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

1. Сделайте вывод о партии молока, поступившего на переработку, результаты лабораторного исследования которого таковы:

- органолептические:

цвет – белый, с синеватым оттенком по краям;

запах – неопределенный;

консистенция (ногтевая проба) – густого молока, с маленькими белыми крупинками;

вкус слегка горьковат;

жирность по Герберу – 2,2 %;

кислотность – 180 Тернера;

удельный вес (плотность) по лактоденсиметру 1,035 г/см³ при температуре 20⁰С.

2. Оценить полноту информации о товаре, доведенную до потребителя.

На реализацию поступила партия молока, на маркировке которого была нанесена следующая информация:

Молоко питьевое пастеризованное 3,2% жира, объем 1 литр;

Производитель: ООО «Молочный завод № 1»; тел. 55-55-55

Состав: изготовлено из молока коровьего пастеризованного; ГОСТ Р31450-2013

Пищевая ценность (содержание в 100 гр. продукта) жир – 3,2 г; белок – 2,8г; углеводы – 4,7 г; энергетическая ценность 58,8 ккал.

Произведено (час, число, месяц): 12.11.18

3. Спрогнозируйте вид опасности при производстве цельномолочной продукции

1. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства цельного коровьего молока и определите ККТ.

2. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства творога и определите ККТ.

3. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства масла методом преобразования высокожирных сливок и определите ККТ.

4. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства масла методом сбивания и определите ККТ.

5. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства мороженого и определите ККТ.

Лабораторная работа

1. Составить одну среднюю пробу молока в количестве 500 мл от следующих партий, поступивших на молокозавод: I – 1500 кг, II – 2800 кг, III – 4200 кг.

2. Составить две средние пробы молока в количестве 250 и 50 мл от коровы при удое: утром – 8 кг, обед – 7 кг, вечером – 7 кг.

3. Составить среднюю пробу молока в количестве 500 мл из двух секций автомолцистерны: в первой 1300 литров, во второй – 1400.

4. Рассчитать содержание основных компонентов и калорийность молока при плотности 1,0286 г/см³ и массовой доле жира 3,6 %.

5. К какому сорту по ГОСТ Р 52054-2003 будет относиться молоко в зимнее время, если титруемая кислотность составляет 17 °Т, плотность – 28 °А, группа чистоты I, содержание соматических клеток 3×10⁵ КОЕ/г, КМАФАнМ – 5×10⁵ КОЕ/г, молоко имеет слабовыраженный привкус и запах.

6. Какой объем в литрах занимают 362 и 786 кг молока, если его плотность составляет 1,030.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки

- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типичные вопросы для самопроверки)

1. В чем заключается физиологическое значение полиненасыщенных жирных кислот?
 - а) изменение проницаемости капилляров
 - б) удалению избытка холестерина из организма**
 - в) образования большого количества свободных радикалов

2. Вода в пищевых продуктах может быть
 - а) Связанная**
 - б) Свободная**
 - в) Аморфная
 - г) Тиксотропная

3. Выберите какой из аспектов не является определяющим для понятия качество:
 - а) Философский
 - б) Правовой
 - в) Технический
 - г) Теоретический**

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

5. Выберите уровни, на которых осуществляется контроль качества
 - а) Производственный, государственный, общественный**
 - б) Производственный
 - в) Технохимический#

6. Дайте определение понятию "антиалиментарные вещества".
 - а) антиалиментарные вещества оказывают общетоксическое действия на организм
 - б) антиалиментарные вещества специфическим образом избирательно ухудшают или блокируют усвоение отдельных нутриентов**
 - в) антиалиментарные вещества вызывают поражение определенных органов организме

7. Для чего необходимы организму человека витамины и витаминоподобные соединения?
 - а) являются пластическим материалом
 - б) источник энергии
 - в) регуляторы биохимических и физиологических процессов**

8. Достоверная информация о качестве продукта складывается:
 - а) Сигналов из общества защиты прав потребителей
 - б) Отчетов технохимической лаборатории
 - в) В результате сравнения внутренней и внешней информации**

9. Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР)?
 - а) Оценку гигиенической опасности - определение критических контрольных точек - выявление и отслеживание контрольных параметров**
 - б) Выявление и отслеживание контрольных параметров - определение критических

контрольных точек - оценку гигиенической опасности#

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

10. Изучением количественной характеристики качества занимается отрасль знаний:

а) Квалиметрия

б) Метрологии

в) Социология

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

а) Производитель

б) Фирма - посредник

в) Документация со склада

12. К ферментам желудочного сока не относятся:

а) Амилаза

б) Пепсин

в) Гастрин

г) Желатиназа

13. Как способны влиять на организм ингибиторы пищеварительных ферментов?

а) неполное переваривание и снижение усвоения белковых компонентов пищи

б) подавляют химическую активность витаминов

в) нарушают синтез незаменимых аминокислот#

14. Какие вещества называют микотоксинами?

а) микотоксины – это токсические метаболиты плесневых грибов.

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

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

15. Какие вещества называют эндотоксинами?

а) это токсические метаболиты плесневых грибов.

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

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

16. Какие виды пищевой продукции являются источником цианогенных гликозидов?

а) белой фасоли, в ядре косточек абрикосов

б) растения семейства пасленовые.

в) продукты из сои.

17. Какие из реакций не являются видами порчи жиров:

а) Окисление, прогоркание

б) Гидролиз, осаливание

в) Омыление, перэтерификация

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

а) происхождение отравляющего эффекта

б) тяжесть, частоту встречаемости, время наступления отрицательного эффекта

в) частота повторения, длительность отрицательного эффект

19. Какие наиболее опасные радионуклиды нормируются в пищевых продуктах?
а) ^{136}Cs и ^{92}Sr
б) ^{137}Cs и ^{90}Sr
в) ^{135}Cs и ^{94}Sr
20. Какие ограничения учитываются при переработки пищевого сырья, содержащего тяжёлые металлы?
а) Такая продукция категорически запрещена для питания в лечебно-профилактических и детских учреждениях
б) необходима техническая утилизация.
в) используется без ограничений
21. Какие соединения называют ксенобиотиками?
а) тяжелые металлы, радионуклиды
б) белки, жиры, углеводы
в) минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы
22. Какие соединения являются основными нутриентами?
а) тяжелые металлы, радионуклиды
б) белки, жиры, углеводы
в) минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы
23. Какова роль минеральных веществ в питании человека?
а) обладают энергетической ценностью
б) играют роль в водно-солевом, кислотно-щелочном обмене
в) обладают пластическими свойствами
24. Каковы опасности недостатка неусвояемых углеводов?
а) язвенная болезнь, истощение
б) неполное переваривание пищи
в) ускорение свертываемости крови
25. Каковы основные опасности избытка белка для человеческого организма?
а) процессы гниения в кишечнике, нарушение обмена веществ, накопление мочевой кислоты
б) снижение иммунитета, истощение мускулатуры, нарушение костеобразования, кроветворения
в) отеки, низкая масса тела, пигментация кожи
26. Какой из перечисленных факторов не является основополагающим при формировании качества "человеческий фактор"
а) Исследования рынка
б) Изменения в кадровом составе
27. Коммерческой информацией о товаре называют информацию:
а) Представляющую коммерческую тайну
б) Дополняющую основную
в) Потребительскую
28. Концентрации, которые не вызывают при ежедневном воздействии на организм в течение сколь угодно длительного времени отклонений в здоровье настоящего и будущего

поколений – это

- а) ПДК
- б) ПДД
- в) ДДТ

29. Лимитирующая аминокислота – это

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

30. Методы сенсорной оценки подразделяют на

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

31. Метрология – это наука:

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

32. Наиболее лучше перевариваются белки:

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

33. Охарактеризуйте основные опасности недостатка липидов в питании человека

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

34. Перечислите все элементы маркировки допустимые на упаковке продукта

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

35. Пищевая ценность характеризуется:

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

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

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

37. С точки зрения функционального назначения полисахаридов гликоген и крахмал являются углеводами:
- а) Структурным
 - б) Резервными**
 - в) Иммуномодулирующими
38. Санитарно-гигиеническое состояние производства оценивают, в первую очередь, по наличию
- а) Уксуснокислых бактерий
 - б) Бактерий группы кишечных палочек**
 - в) Палочек бутулинуса
39. Способ повышения влажности продукта, при одновременном снижении показателя активности воды:
- а) Применить крахмал**
 - б) Применить молочную кислоту**
 - в) Применить сахар**
 - г) Применить глицерин**
 - д) Применить целлюлозу
 - е) Применить поваренную соль
 - ж) Применить гемицеллюлозу#
40. К белкам молока относятся
- а) казеин**
 - б) глобулины**
 - в) альбумины**
 - г) глютен
41. Молочнокислые напитки применяют в лечебных целях, потому что они содержат
- а) молочную кислоту**
 - б) пентонизированный белок**
 - в) молочнокислые бактерии**
 - г) аскорбиновую кислоту
42. Заболевания животных, передающиеся через молоко человеку
- а) мастит
 - б) бруцеллез**
 - в) сальмонеллез
 - г) туберкулез
43. Основные мероприятия вторичной обработки молока на молокозаводе
- а) нормализация**
 - б) очистка**
 - в) термическая обработка**
 - г) высушивание
 - д) охлаждение
44. Показатели эффективности пастеризации молока
- а) микробное число
 - б) коли-титр**
 - в) проба на фосфатазу**
 - г) проба на пероксидазу

д) кислотность

45. Эффективность пастеризации молока зависит

- а) от температуры тепловой обработки**
- б) от исходной бактериальной обсемененности**
- в) от плотности молока
- г) от качества очистки при фильтрации
- д) от длительности тепловой обработки**

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

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

47. Обязательные мероприятия первичной обработки молока при ферме

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

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

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

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

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

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

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

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

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

51. Влажность пищевых продуктов – это (выберите ответ)

- а) выраженное в процентах отношение свободной и адсорбционносвязанной воды к их**

первоначальной массе;

б) выраженное в процентах отношение свободной и связанной воды к первоначальной массе продукта;

в) выраженное в процентах содержание свободной и химически связанной воды к их массе;

г) выраженное в процентах отношение влаги набухания, кристаллизационной влаги к первоначальной массе продукта.

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

а) водой, крахмалом, сахарозой, ферментами;

б) глюкозой, фруктозой, белками, крахмалом;

в) всеми веществами, содержащимися в продукте, кроме воды;

г) всеми веществами, содержащимися в продукте кроме воды и зольных элементов.

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

а) количеством энергии, выделяемой из пищевых продуктов;

б) сбалансированностью содержания биологически активных веществ;

в) способностью пищевых продуктов воздействовать на органы чувств;

г) содержанием веществ, активно воздействующих на физиологические системы организма.

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

а) показатель качества пищевого белка, отражающий его аминокислотный состав;

б) показатель качества жировых компонентов, отражающих содержание полиненасыщенных жирных кислот;

в) показатель качества углеводов, отражающий содержание моносахаридов;

г) показатель качества минерального состава пищевого продукта, отражающий содержание микроэлементов.

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

а) пищевой продукт сохранил первоначальные свойства без признаков порчи;

б) пищевой продукт в достаточном количестве содержит биологически активные вещества;

в) пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасность для здоровья нынешнего и будущего поколений;

г) пищевые продукты доброкачественные обладают биологической, физиологической и энергетической ценностью.

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

а) период, в течение которого продукт при соблюдении условий хранения сохраняет свои свойства;

б) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;

в) дата, до которой пищевой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;

г) период, в течение которого продукт остается пригодным для употребления, несмотря на снижение потребительских свойств.

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

а) период, в течение которого продукт при соблюдении установленных условий

хранения не изменяет, потребительские свойства и может оставаться пригодным для употребления в пищу;

- б) период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования по назначению;
- в) дата, до которой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;
- г) период, в течение которого продукт не может быть использован по назначению в связи с потерей потребительских свойств.

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

- б) сроком хранения;
- в) сроком реализации;**
- г) сроком реализации и хранения.

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

- а) в 3 см³
- б) в 6 см³
- в) в 8 см³
- г) в 10 см³**

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

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

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

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

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

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

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

- а) инструментальный;

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

64. Метод квалиметрии, учитывающий мнение группы специалистов-экспертов:

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

65. Метод квалиметрии, основанный на использовании средств измерений:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

71. На каких этапах производства осуществляется производственный контроль:

- а) этап использования сырья;
- б) этап технологической обработки;
- в) этап хранения;
- г) этап реализации готовой продукции;
- д) на всех вышеперечисленных этапах.**

72. Производственный контроль на всех стадиях процесса осуществляет:

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

73. В рамках производственного контроля должны быть аттестованы:

- а) испытательная лаборатория;
- б) персонал, осуществляющий контроль;
- в) рабочие места;
- г) средства измерений и испытательное оборудование;
- д) все вышеперечисленные объекты.**

74. Испытания в рамках производственного контроля проводят в специально выделенных помещениях, оборудованных необходимыми средствами контроля, средствами измерений и оргтехники, отвечающих требованиям (отметьте все правильные ответы):

- а) ГОСТ Р ИСО МЭК 17025 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»;
- б) ГОСТ Р 51446 (ИСО 7218) «Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований»;
- в) техники безопасности;
- г) всех вышеперечисленных нормативных документов и мероприятий.**

75. Основным документом, регулирующим взаимоотношение между поставщиком и покупателем молока-сырья является:

- а) договор поставки;**
- б) договор купли-продажи;
- в) договор доставки.

76. Молоко-сырье должно поступать на предприятие в соответствии:

- а) с ежедневным графиком поставок, закрепленным в договоре;
- б) с ежемесячным графиком поставок, закрепленным в договоре;
- в) с ежегодным графиком поставок, закрепленным в договоре.

77. Ко входному контролю допускается молоко-сырье:

- а) полученное от здоровых, неинфицированных животных и поступившее на предприятие с полным и правильно оформленным комплектом сопроводительной документации;
- б) все молоко, полученное не ранее 10 дней после отела;
- в) все молоко-сырье, предоставленное на предприятие.

78. Входной контроль молока-сырья осуществляют по параметрам, установленным:

- а) в ГОСТ Р 31449-2013 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия» и в договоре-поставки с использованием методов, указанных в этих документах;
- б) в ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
- в) Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

79. Приемка молока-сырья включает следующие операции:

- а) проверка комплектности документации; отбор проб; проведение исследований; оформление результатов исследований;
- б) проверка комплектности документации; отбор проб; проведение исследований; оформление результатов исследований; переработка молока;
- в) дегустация молока; проверка комплектности документации; отбор проб; проведение исследований; оформление результатов исследований.

80. Каждая партия молока-сырья обязательно должна сопровождаться соответствующими документами, кроме:

- а) товарно-транспортной накладной с заявленными показателями качества;
- б) ГОСТ Р 31449-2013 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия» и Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- в) протокола испытания показателей безопасности;
- г) ветеринарных сопроводительных документов (удостоверение или справка);
- д) копии декларации о соответствии.

81. В комплектность сопроводительной документации должны входить:

- а) санитарный паспорт автотранспорта;
- б) личная мед/книжка работника, доставляющего молоко сырье;
- в) метрологический паспорт на емкость автотранспорта;
- г) санитарно-эпидемиологическое заключение любой аккредитованной экспертной лаборатории об отсутствии в поставляемом молоке генетически модифицированных объектов;
- д) комплектность сопроводительной документации должна быть оговорена в договоре поставке.

82. Отбор проб производят в соответствии с:

- а) ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
- б) ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу» и ГОСТ 26809.12014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу»;
- в) ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия».

83. Отбор проб осуществляют:

- а) из каждой секции автомолцистерны; в присутствии поставщика;
- б) из каждой второй секции автомолцистерны; в отсутствии поставщика

84. При проведении испытаний проводят:

- а) одно определение и принимают его за результат испытания;
- б) два параллельных определения и из полученных результатов рассчитывают среднее значение, которое принимают за результат испытания;**
- в) столько определений, сколько установлено в договоре-поставке.

85. Метрологически аттестованные методики применяются в основном:

- а) при возникновении разногласий;**
- б) во всех случаях проведения испытаний;
- в) по взаимной договоренности.

86. Результаты испытаний фиксируют в:

- а) «Журнале контроля качества и количества молока при приемке» и товарно-транспортной накладной поставщика;**
- б) приложении к договору поставки;
- в) ветеринарных сопроводительных документах.

87. Журнал контроля нужно вести:

- а) только в электронном виде;
- б) только на бумажном носителе;
- в) можно как в электронном виде, так и на бумажном носителе.**

88. Молоко принимают для переработки:

- а) при подтверждении соответствия молока-сырья требованиям нормативной документации и условиям договора поставки;**
- б) в случае получения при входном контроле более-менее удовлетворительных результатов;
- в) в случае не обнаружения в молоке-сырье ингибирующих веществ (антибиотиков).

89. Молоко не принимают для переработки:

- а) при подтверждении соответствия молока-сырья требованиям нормативной документации и условиям договора поставки;
- б) в случае получения при входном контроле более-менее удовлетворительных результатов и обнаружения в молоке-сырье ингибирующих веществ (антибиотиков).**

90. Пищевые продукты исследуют методами измерения:

- а) аналитическими и вычислительными;
- б) качественными и количественными;**
- в) органолептическими и прикладными.

91. В соответствии с ГОСТ 15895 «Статистические методы управления качеством продукции» продукция может быть:

- а) завершенной, незавершенной, в стадии изготовления; штучной (изделие) и нештучной;**
- б) единичной и поточной;
- в) поставляемой и приобретаемой.

92. Партия продукции, годность которой оценивается при помощи ТХК подразделяется на:
- а) завершенную, незавершенную, в стадии изготовления;
 - б) единичную и поточную;
 - в) штучную (изделие) и нештучную;
 - г) **поставляемую и приобретаемую.**
93. Чаще всего контролируют качество:
- а) **нештучной продукции;**
 - б) штучной (изделие) продукции.
94. Образец для испытания нештучной продукции:
- а) **проба;**
 - б) навеска;
 - в) испытательный образец.
95. Отбор проб начинается с отбора:
- а) средней пробы;
 - б) объединенной пробы;
 - в) **точечной пробы.**
96. Объединенная проба это:
- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;
 - б) **проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;**
 - в) небольшая часть пробы, выделенная регламентированным методом.
97. Навеска это:
- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;
 - б) проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;
 - в) **небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.**
98. Точечная проба это:
- а) **небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;**
 - б) проба, составленная из серии проб путем смешивания;
 - в) небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.
99. Нештучная продукция это:
- а) единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;
 - б) **продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.**
100. Штучная (изделие) продукция это:
- а) **единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;**
 - б) продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.
101. Показатели качества штучной продукции определяются в:

- а) объединенной пробе;
- б) точечной пробе;
- в) среднем объеме выборки;**
- г) навеске.

102. Средний объем выборки это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом.
- б) число проверенных изделий, приходящихся на разные контролируемые партии или группы изделий;
- в) число проверенных изделий, приходящихся на одну контролируемую партию или группу изделий.**

103. В проведении контроля качества **нештучной** продукции применяется:

- а) выборочный контроль качества продукции;**
- б) сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

104. В проведении контроля качества **штучной** продукции применяется:

- а) выборочный контроль качества продукции и сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия;**
- б) только выборочный контроль качества продукции;
- в) только сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

105. Наука, об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности:

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

106. Производственный контроль осуществляется (отметьте все правильные ответы):

- а) визуально;
- б) инструментальными методами;
- в) проверкой нормативной и сопроводительной документации;
- г) всеми вышеперечисленными методами.**

107. Контроль качества и безопасности продукции проводится в соответствии с:

- а) программой производственного контроля, утвержденной руководителем предприятия и нормативной документацией на конкретный вид продукции;**
- б) постановлением правительства РФ.

108. В зависимости от **контролирующего органа** контроль подразделяется на:

- а) внезаводской и внутризаводской;**
- б) входной, внутрипроизводственный, выходной;
- в) входной и выходной.

109. В понятие «**Внутризаводской (технологический) контроль**» входят:

- а) внезаводской и внутрипроизводственный;
- б) входной, внутрипроизводственный, выходной;**
- в) входной и выходной.

110. **Входной** технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при отгрузке готовой продукции потребителю;
- б) в процессе переработки молока;

в) при поступлении основного и вспомогательного сырья.

111. **Внутрипроизводственный** технологический контроль на предприятии осуществляется:

а) при поступлении основного и вспомогательного сырья;

б) в процессе переработки молока;

в) при отгрузке готовой продукции потребителю.

112. **Выходной** технологический контроль на предприятии осуществляется:

а) **при отгрузке готовой продукции потребителю;**

б) при поступлении основного и вспомогательного сырья;

в) в процессе переработки молока.

113. Определите принадлежность **цели контроля** к **виду контроля**. Цель: исключение возможности проникновения в производство сырья, материалов и припасов, имеющих показатели качества, отличающиеся от нормативных:

а) входной;

б) внутрипроизводственный;

в) выходной.

114. Определите принадлежность **цели контроля** к **виду контроля**. Цель: контроль параметров производственных технологических процессов (критические точки), связанных с обязательными требованиями к продукции: а) входной;

б) внутрипроизводственный;

в) выходной.

115. Определите принадлежность **цели контроля** к **виду контроля**. Цель: по его результатам принимается решение о пригодности продукции к реализации: а) входной;

б) внутрипроизводственный;

в) выходной.

116. На **лабораторный и цеховой** подразделяется контроль:

а) входной;

б) внутрипроизводственный (операционный);

в) выходной (приемочный).

117. В зависимости от **места отбора проб** выделяют виды производственного контроля:

а) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;

б) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;

в) систематический и периодический.

118. В зависимости от **назначения** выделяют виды производственного контроля:

а) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;

б) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;

в) систематический и периодический.

119. В зависимости от сроков проведения выделяют виды производственного контроля:

- а) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;
- б) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;
- в) систематический и периодический.

120. В случае получения при входном контроле неудовлетворительных результатов служба контроля качества составляет:

- а) акт, с указанием выявленного несоответствия;
- б) договор-отказ от предоставляемого молока-сырья, с указанием выявленного несоответствия.

121. В случае несогласия поставщика с результатами испытаний должен быть произведен:

- а) повторный отбор проб и испытания в присутствии представителя поставщика либо третьей стороны;
- б) окончательный отказ от молока-сырья поставщика;
- в) факт утилизации молока-сырья.

122. При обнаружении в молоке-сырье ингибирующих веществ:

- а) принимают молоко, стерилизуют и используют для производства продукции;
- б) не принимают молоко и незамедлительно ставят в известность поставщика, а при повторной поставке молока-сырья от данного поставщика его не принимают до получения результатов испытаний на наличие ингибирующих веществ.

123. Входной контроль ингредиентов и тароупаковочных материалов производят в соответствии:

- а) с нормативной документацией на поступающее сырье и материалы;
- б) с договором поставки на поступающее сырье и материалы;
- в) с товарно-транспортной накладной поставщика.

124. Отличается ли приемка ингредиентов и материалов от приемки молока-сырья по перечню производимых операций:

- а) отличается;
- б) не отличается.

125. При приемке ингредиентов и материалов в комплект документов должны входить:

- а) товарно-транспортная накладная;
- б) ветеринарные сопроводительные документы для сырья животного происхождения (свидетельство, справка, сертификат);
- в) удостоверение качества и безопасности от производителя товара;
- г) сертификаты (соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, свидетельство о государственной регистрации – в зависимости от вида товара);
- д) сертификат качества и безопасности (для импортных грузов);
- е) сертификат страны происхождения (для импортных грузов);
- ж) документ, подтверждающий отсутствие ГМО и аллергенов;
- з) фитосанитарный сертификат (для сырья растительного происхождения);
- и) все вышеперечисленные документы.

126. При приемке ингредиентов и материалов, ввезенных на территорию РФ из других стран, обязательно проверяется наличие следующего документа:

- а) ветеринарное свидетельство;
- б) ветеринарная справка;
- в) ветеринарный сертификат.

127. Отличается ли комплект документов при **приемке ингредиентов и материалов** от комплекта документов при **приемке молока-сырья**:

- а) отличается;**
- б) не отличается.

128. В соответствии с письмом ГТК РФ от 11.04.1997 г. № 01-15/6721 «Об изменении перечня подкарантинных материалов, предъявляемых для фитосанитарного контроля» фитосанитарным сертификатом не сопровождается следующее сырье растительного происхождения:

- а) свежие овощи, плоды, ягоды;
- б) рис;
- в) порошок из сушеных овощей;
- г) орехи, арахис;
- д) мука, крупа;
- е) кофе в зернах, какао-бобы;
- ж) сушеные плоды и овощи;
- з) чай, сахар-сырец;
- и) специи и пряности;
- к) упаковочные материалы из растительных материалов;
- л) соки плодовые и ягодные, концентрированные (полуфабрикаты, предназначенные для промпереработки).**

129. Сырье и материалы, используемые для производства продуктов детского питания, в сопроводительных документах обязательно должны иметь указания:

- а) о соответствии нормативной документации на поступающее сырье и материалы;
- б) о возможности их использования в продуктах детского питания.**

130. Перечень сопроводительных документов при **приемке ингредиентов и материалов** отражается в:

- а) договоре поставки;**
- б) договоре купли-продажи;
- в) договоре доставки ингредиентов и материалов.

131. Продукция, поступившая на предприятие без сопроводительной документации, с неправильно оформленной или некомплектной документацией:

- а) во всех случаях не подлежит входному контролю и приемке;
- б) в исключительных случаях может быть принята на ответственное хранение на установленный в договоре поставки срок, в течение которого должна быть предоставлена недостающая документация;**
- в) утилизируется.

132. При входном контроле обязательно необходимо проверять следующие параметры:

- а) соблюдение условий перевозки и целостности транспортной упаковки, наличие этикетки и соответствие информационных данных, соответствие требованиям договора поставки;**
- б) органолептические показатели ингредиентов и микробиологические показатели тароупаковочных материалов.

133. Отбор проб или образцов тароупаковочного материала производят в соответствии с нормативной документацией на конкретный вид продукции с оформлением:

- а) акта отбора проб;**
- б) протокола отбора проб;
- в) договора-поставки.

134. Пробы пищевых продуктов хранят:

- а) в герметичных промаркированных контейнерах до окончания срока их годности;**
- б) в негерметичной таре не более суток.

135. Отбор проб молока и молочных продуктов, подготовку их к анализу проводят в соответствии с:

- а) ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
- б) ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия»;
- в) ГОСТ 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка проб к анализу».**

136. Пробы помещают в посуду:

- а) стеклянную;
- б) металлическую;
- в) фарфоровую;
- г) полимерную;
- д) пергамент;
- е) в любую из вышеперечисленных.**

137. Что ответственное лицо лаборатории делает с остатками образцов продукции:

- а) образцы возвращает заказчику;
- б) образцы хранит в определенных условиях до момента передачи в производство и до получения результатов испытаний;**
- в) образцы уничтожает.

138. Когда направленные на испытание образцы израсходованы или стали непригодны для использования по прямому назначению:

- а) возвращают заказчику;
- б) составляют акт списания продукции и уничтожают.**

139. Отбор точечных проб жидких, вязких, стуженных молочных продуктов производят:

- а) черпаком или кружкой с длинной жесткой ручкой;
- б) металлическим или пластмассовым пробоотборником;
- в) шпателями, шупами или ножами;
- г) нет существенной разницы, чем отбирать ТП;
- д) всеми вышеперечисленными приспособлениями.**

140. Устройства, используемые при отборе проб, должны быть изготовлены из:

- а) нержавеющей стали;
- б) алюминия;
- в) полимерных материалов, разрешенных для применения в пищевой промышленности.
- г) подходят все вышеперечисленные материалы.**

141. Перед отбором проб молоко и сливки следует:

- а) перемешать;**

- б) взбить;
- в) охладить.

142. Перемешивание молока и сливок должно происходить:

- а) только механизировано;
- б) только ручным способом с помощью мутовки;
- в) **используются оба способа в зависимости от емкости, в которой находится сырье.**

143. Какое сырье (молоко, сливки) подлежит приемке в подмороженном виде:

- а) молоко и сливки;
- б) **только молоко;**
- в) только сливки.

144. Отобранные пробы исследуют:

- а) непосредственно сразу после отбора;
- б) **возможна консервация пробы и проведение исследования позже.**

145. Отобранные образцы тароупаковочных материалов:

- а) **маркируют и подшивают в специальные папки, хранящиеся в службе контроля качества предприятия;**
- б) номеруют и клеивают в «Журнал контроля качества поступающих материалов».

146. После проверки комплектности документации и отбора проб приход продукции регистрируют в:

- а) «Журнале контроля показателей качества, важных для количественно-качественного учета сырья и продукции»;
- б) **«Журнале контроля технологических процессов»;**
- в) «Журнале контроля качества поступающих материалов».

147. Объем работы лаборатории определяется с учетом:

- а) **суточного поступления сырья и объема готовой продукции, подлежащей контролю;**
- б) качества поступающего сырья и средней численности работников лаборатории.

148. Среднесписочная численность работников лаборатории исчисляется на основании:

- а) суточного поступления сырья;
- б) объема готовой продукции, подлежащей контролю;
- в) качества поступающего сырья;
- г) **отраслевых нормативов времени на проведение анализов поступающего сырья и готовой продукции с учетом принятых методов исследования и периодичности контроля.**

149. Режим работы лаборатории зависит от:

- а) качества поступающего сырья;
- б) средней численности работников лаборатории;
- в) **объема сырья, поступающего на переработку;**
- г) размера лаборатории.

150. Какой контроль может быть суточным, декадным, месячным, кварталным, годовым:

- а) **систематический контроль;**
- б) периодический контроль;
- в) арбитражный контроль.

151. Внезапные проверки производственной деятельности предприятия или отдельных его участков:

- а) систематический контроль;
- б) периодический контроль;**
- в) арбитражный контроль.

152. Основной вид контроля производственной деятельности предприятия:

- а) суточный;**
- б) декадный;
- в) месячный;
- г) квартальный;
- д) годовой.

153. Органолептический, химический и микробиологический виды контроля служат для:

- а) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;
- б) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;**
- в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;
- г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.

154. Технический вид контроля служит для:

- а) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;
- б) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции;
- в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;
- г) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией.**

155. Радиационный вид контроля служит для:

- а) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;
- б) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;
- в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;**
- г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.

156. Бухгалтерский вид контроля служит для:

- а) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;
- б) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;
- в) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;
- г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на**

единицу вырабатываемой продукции.

157. Основными методами контроля для оценки качества продукции на производстве являются:

- а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;**
- б) производственные и арбитражные.

158. Химические методы контроля делятся на две группы:

- а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;
- б) производственные и арбитражные.**

159. Методы контроля, применяемые для решения спорных вопросов, возникающих на производстве при оценке качества продукции:

- а) органолептические;
- б) физико-химические;
- в) микробиологические;
- г) технические;
- д) производственные;
- е) арбитражные.**

160. К **физико-химическим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;**
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

161. К **техническим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.**

162. К **органолептическим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;**
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

163. К **микробиологическим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам:

- цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
 - в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;**
 - г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

164. Производственная испытательная лаборатория (ПИЛ) действует согласно:

- а) «Руководства по качеству», утвержденного руководителем предприятия**
- б) должностных инструкций
- в) технических документов
- г) положения о производственной лаборатории

165. Физико-химические методы анализа применяются:

- а) в целях определения органолептических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- б) в целях определения микробиологических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- в) в целях определения химического состава сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.**

166. Физико-химические методы анализа делятся на категории:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы;
- д) на все вышеперечисленные.**

167. Методы – рефрактометрия, поляриметрия, фотометрия, спектрометрия, нефелометрия и турбидиметрия это:

- а) оптические методы;**
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы.

168. Методы – кондуктометрия, потенциометрия, полярография это:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;**
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы.

169. Методы – гравиметрические, титриметрические это:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы.**

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов

«2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием сети Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству молочного сырья и молочных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.).
2. Подготовка презентационного материала по темам раздела.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Курсовое проектирование по специальности.

Тематика курсовых проектов

1. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого пастеризованного молока.
2. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве питьевого стерилизованного молока.
3. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве жидких кисломолочных продуктов.
4. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве творога традиционным способом.
5. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве творога отдельным способом.
6. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сметаны.
7. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сливочного масла.
8. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве натуральных сыров.
9. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сухого молока.
10. Обеспечение качества готового продукта и соблюдение норм расхода сырья при производстве сгущенного молока с сахаром.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе:

1. Консультация по структуре курсовой работы.
 2. Консультация по расчету норм расхода сырья заданного продукта.
 3. Консультация по оформлению аппаратурно-технологической схемы производства.
 4. Консультация по правилам оформления расчетно-пояснительной записки.
 5. Консультация по составлению аппаратурно-технологической схемы производства заданного продукта.
 6. Консультация по написанию раздела «Входной контроль сырья и материалов».
 7. Консультация по написанию раздела «Технологический контроль производства».
 8. Консультация по написанию раздела «Контроль готового продукта».
 9. Консультация по написанию раздела «Критические контрольные точки при производстве продукта».
 10. Консультация по оформлению списка используемых источников.
- Защита курсовой работы.

Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой:

1. Выполнить расчет нормы расхода сырья заданного продукта и анализ производственных потерь по технологическим операциям.
2. Оформить аппаратурно-технологическую схему производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.
3. Оформить расчетно-пояснительную записку.

Требования к курсовому проекту:

Курсовое проектирование - творческий, самостоятельный вид учебного процесса. Студент - автор проекта несет полную ответственность за полученные при расчетах результаты, за все принятые решения и за сдачу проекта в назначенный срок. Курсовой проект состоит из расчетно-пояснительной записки (РПЗ) и графической (чертежной) части (ГЧ). Объем пояснительной записки не менее 40 страниц печатного текста формата А4 (210 x 297 мм). На каждом листе делают рамку, оставляя поля слева - 20 мм, остальные - по 5 мм. В графическую часть проекта входят:

- технологические схемы производства молока и молочных продуктов;
- план цеха, график работы технологического оборудования.

Объем графической части не менее 3 листов формата А1 (594 x 841) мм. Нумерацию листов, таблиц, формул, графиков, схем делают сквозной для всей записки, проставляют арабскими цифрами.

Работу над курсовым проектом контролирует руководитель проекта.

Содержание расчетно-пояснительной записки

Введение

1. Расчет нормы расхода сырья заданного продукта
2. Анализ производственных потерь по технологическим операциям
3. Описание мероприятий по охране труда.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Графическая часть проекта

1. Аппаратурно-технологическая схема производства заданного продукта с указанием точек теххимического и микробиологического контроля.

Критерии оценки курсового проекта

Для определения качества курсового проекта предлагаются следующие основные показатели ее оценки:

1. соответствие темы проекта специальности, требованиям общепрофессиональной (специальной) подготовки, сформулированным целям и задачам;
2. профессиональная компетентность, умение систематизировать и обобщать факты, самостоятельно решать поставленные задачи (в том числе и нестандартные) с использованием передовых технологий;
3. структура работы и культура ее оформления;
4. последовательность и логичность, завершенность изложения, наличие научно-справочного аппарата, стиль изложения;
5. достоверность и объективность результатов проектирования, использование в работе научных достижений отечественных и зарубежных исследователей, собственных исследований и реального опыта, данных производственной практики;
6. логические аргументы;
7. апробация в среде специалистов - практиков, преподавателей, исследователей и т.п.;
8. использование современных информационных технологий, способность применять в работе математические методы исследований и вычислительную технику;
9. возможность использования результатов в профессиональной практике для решения научных, творческих, организационно-управленческих, образовательных задач.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется комиссией по результатам защиты курсового проекта.

При оценке курсового проекта дополнительно должны быть учтены качество сообщения, отражающего основные моменты курсового проектирования, и ответы студента на вопросы, заданные по теме его работы. При определении окончательной оценки по защите курсового проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента.

Результаты защиты курсового проекта комиссией определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

1. полнота выполнения курсового проекта в соответствии с заданием;
2. выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
3. выполнение графической части с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратность, правильность выполнения;
4. обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада студента при защите курсового проекта;
5. обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы комиссии;
6. рецензия на курсовой проект.

«Отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;

- графическая часть выполнена с учетом требований стандартов, предъявляемых к графическим документам, аккуратно, правильно;
- доклад студент при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «отлично».

«Хорошо» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учетом стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательности изложения материала;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «отлично».

«Удовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;
- имеются достаточные замечания по основным разделам работы;
- графическая часть выполнена с частичным соответствием требований стандартов, предъявляемых к графическим документам;
- доклад студента при защите курсового проекта был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;
- рецензент оценил курсовой проект на оценку «хорошо» или «удовлетворительно».

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- курсовой проект выполнен в неполном объеме или не в соответствии с заданием;
- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;
- графическая часть частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении графического документа.

Вопросы к экзамену

1. Требования к организации и аттестации лабораторий технического и микробиологического контроля
2. Оценка качества и безопасности молочного сырья, поступающего на предприятия молочной промышленности
3. Правила приемки молочного сырья на предприятия молочной промышленности
4. Порядок приёмки сырья, отбор проб и подготовка их к анализу
5. Контроль качества компонентов и материалов используемых при производстве молочных продуктов

6. Контроль технологического процесса производства пастеризованного молока
7. Микробиологический контроль производства молока и сливок питьевых
8. Микробиологический контроль производства стерилизованного молока и сливок
9. Определение причин порчи стерилизованного молока и сливок
10. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям питьевого молока
11. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям питьевых сливок
12. Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и радионуклиды в молоке и сливках
13. Требования к качеству сырья при производстве молока и сливок питьевых
14. Контроль маркировки, упаковки молока питьевого и сливок, пастеризованного и стерилизованного
15. Техничко-химический контроль производства пастеризованного молока
16. Техничко-химический контроль производства пастеризованных сливок
17. Критические точки технологического процесса производства пастеризованного молока
18. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям жидких кисломолочных продуктов
19. Контроль качества производственных заквасок
20. Техничко-химический контроль производства заквасок
21. Техничко-химический контроль производства кисломолочных продуктов
22. Микробиологический контроль производства и качества заквасок
23. Микробиологический контроль производства кисломолочной продукции
24. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям сметаны и творога
25. Контроль технологического процесса производства сливок и сметаны
26. Оценка свежести сливок по кислотности плазмы.
27. Критические точки технологического процесса производства сметаны
28. Контроль технологического процесса производства творога
29. Схема технико-химического контроля производства мягкого диетического творога
30. Схема технико-химического контроля производства творога в ваннах-сетках
31. Критические точки технологического процесса производства творога
32. Контроль качества сырья при производстве мороженого
33. Требования НТД к мороженому
34. Технические требования к готовому мороженому
35. Мониторинг технологического процесса производства мороженого
36. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям молочных консервов
37. Требования НТД к качеству сырья при производстве молочных консервов
38. Контроль технологического процесса производства молочных консервов
39. Микробиологический контроль производства сгущенных молочных консервов
40. Микробиологический контроль производства сухих молочных консервов
41. Требования НТД к качеству сырья при производстве масла
42. коровьего
43. Требования НТД к качеству готового продукта при производстве масла коровьего
44. Технические требования к маслу сливочному
45. Контроль технологического процесса производства масла методом преобразования высокожирных сливок
46. Контроль технологического процесса производства масла методом сбивания сливок
47. Контроль пахты
48. Схема технико-химического контроля производства масла, полученного способом сбивания

49. Схема технико-химического контроля производства топленого масла, полученного способом сепарирования
50. Микробиологический контроль производства масла
51. Критические точки технологического процесса производства масла
52. Техничко-химический контроль биотехнологических процессов производства масла коровьего
53. Микробиология масла
54. Источники микрофлоры масла
55. Закваска для кисломолочного масла
56. Состав микрофлоры и его изменение в процессе хранения масла
57. Пороки масла
58. Требования к качеству сырья при производстве натуральных сыров
59. Требования к качеству сыров
60. Контроль технологического процесса производства сыра
61. Схема технико-химический контроля производства твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания
62. Микробиологический контроль производства сыра
63. Отличительные особенности проведения технико-химического контроля производства казеина и казеинатов
64. Организация и проведение санитарно-гигиенического контроля на предприятиях молочной промышленности.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и

который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по модулю

ПМ.05 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебного модуля ПМ.05 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач 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;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств; ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.
Уметь	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам

	деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.
Знать	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

3.1. Фонд оценочных средств по междисциплинарным курсам

Фонд оценочных средств по МДК.05.01 Организация работы структурного подразделения

Паспорт фонда оценочных средств МДК.05.01

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой междисциплинарного курса МДК.05.01 Организация работы структурного подразделения.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (вопросы к экзамену).

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы междисциплинарного курса обучающимися осваиваются умения, знания и навыки

Код	Умения	Знания	Навыки
-----	--------	--------	--------

ПК, ОК			
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	<p>Умения:</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p> <p>планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать</p>	<p>Знания:</p> <p>принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.</p> <p>способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p> <p>учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p> <p>планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой</p>

<p>безопасные условия труда на производстве.</p> <p>использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p>		<p>продукции; участия в планировании основных показателей производства.</p> <p>группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p> <p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</p> <p>проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p>
---	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Обеспечение деятельности 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, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Устный опрос Практическая работа Тест Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация - экзамен		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Вопросы к экзамену

Устный опрос

1. Охарактеризовать организационно-правовые формы предприятий общественного питания
2. Перечислить учредительные документы предприятий общественного питания
3. В зависимости от характера производства, от ассортимента выпускаемой продукции опишите классификацию предприятий общественного питания
4. В зависимости от класса, от времени функционирования, от места от обслуживаемого контингента опишите функционирования, классификацию предприятий общественного питания
5. Дать характеристику типов общественного питания: фабрик – заготовочных, комбинатов полуфабрикатов, комбинатов питания
6. Дать понятие процесса планирования. Принципы планирования
7. Дать определение производственной программы предприятия общественного питания.
8. Персонал предприятия: понятие, классификация, производственный персонал
9. Охарактеризовать требования к производственному персоналу
10. Дать характеристику должности заведующего производством
11. Дать понятие нормирование труда
12. Нормы труда: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управляемости
13. Описать классификацию затрат рабочего времени. Дать понятие, подготовительно-заключительное время, оперативное время (основное и вспомогательное)
14. Описать классификацию затрат рабочего времени. Дать понятие, время обслуживания рабочего места, время непроизводительной работы, время перерывов.
15. Методы изучения затрат рабочего времени: фотография рабочего времени
16. Методы изучения затрат рабочего времени: хронометраж рабочего времени
17. Описать графики выхода на работу, их особенности. Дать характеристику линейного графика
18. Графики выхода на работу: особенности. Дать характеристику ступенчатого графика

19. Графики выхода на работу: особенности. Дать характеристику графика суммированного учета рабочего времени
20. Графики выхода на работу: особенности, характеристика двухбригадного, неполного и прерывного рабочего дня
21. Дать понятие оплата труда. Факторы, влияющие на величину оплаты труда
22. Дать понятие тарифной системы: понятие, элементы
23. Характеристика и виды повременной формы оплаты труда
24. Характеристика и виды сдельной формы оплаты труда
25. Дисциплинарные процедуры в организации: понятие дисциплины труда, нарушение дисциплины труда, виды дисциплинарных взысканий
26. Описать случаи применения увольнения как дисциплинарного взыскания
27. Описать порядок наложения дисциплинарного взыскания
28. Охарактеризовать должностные инструкции персонала предприятий общественного питания. Назвать виды, содержание разделов
29. Трудовые отношения: права и обязанности сторон
30. Охарактеризуйте затраты предприятий общественного питания: виды и содержание статей
31. Дать понятие и виды прибыли
32. Дать определение рентабельности предприятия
33. Дать понятие цены и перечислить функции
34. Инвентаризация в общественном питании
35. Охарактеризовать понятие ценообразования в общественном питании
36. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания
37. Определить порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия
38. Определить порядок разработки технологических инструкций по производству продукции общественного питания

Критерии оценки устного ответа

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Практическая работа

Задание 1

Определите длительность последовательном, параллельном сочетании операций на основе следующих данных. Партия из четырех деталей обрабатывается на четырех операциях с длительностью обработки одной детали: $t_1 = 10$ мин; $t_2 = 5$ мин; $t_3 = 6$ мин; $t_4 = 8$ мин.

Рассчитайте месячный заработок рабочего по простой сдельной оплате труда на основе приведенных данных. Объем произведенной продукции: изделие А — 200 шт., Б — 1000 шт. Нормы времени на обработку: изделие А — 55,48 мин по IV разряду и Б — 5,22 мин по V разряду. Тарифные ставки IV разряда — 9,132 руб. в час, V разряда — 10,457 руб. в час.

Задание 2

Определить производственную себестоимость изделия, если: затраты на материалы — 8000 руб.; основная заработная плата на изделие — 300 руб.; дополнительная заработная плата — 10%; начисления на заработную плату — 30%;

расходы по содержанию и эксплуатации оборудования — 5% от прямых затрат;

цеховые расходы — 120% от расходов по содержанию оборудования; общехозяйственные расходы — 40 % от цеховых расходов.

Определить годовую сумму амортизационных отчислений, если срок службы оборудования 8 лет, стоимость приобретения — 110 тыс. руб. Стоимость доставки — 2,5 тыс. руб., стоимость монтажа — 0,5 тыс. руб.

Задание 3

1. Определить среднегодовую стоимость основных фондов, стоимость основных фондов на конец года, если на начало года их стоимость составляла 8820 тыс. руб., в течение года осуществлялись ввод и выбытие фондов соответственно:

1 марта — 73 тыс. руб. и 3 тыс. руб.;

1 мая — 54 тыс. руб. и 8 тыс. руб.; 1 сентября — 41 тыс. руб. и 3 тыс. руб.; 1 декабря — 14 тыс. руб. и 10 тыс. руб.

2. Определить полную себестоимость изд. А и Б.

Выпуск изд. А — 500 ед., затраты на материалы на ед. изд. — 120 руб., основная заработная плата на годовой выпуск — 130 000 руб., дополнительная зарплата — 10%, начисления на заработную плату — 30%. Выпуск изд. Б — 250 ед., затраты на материалы — 380 руб., основная заработная плата — 80 000 руб.

Общехозяйственные расходы по изд. А — 50%, по изд. Б — 35% от прямых затрат. Внепроизводственные затраты по изд. А — 5%, по изд. Б — 7% от производственной себестоимости.

Задание 4

1. Определить остаточную стоимость объекта, если его балансовая стоимость — 250 тыс. руб., срок службы — 7 лет. Оборудование использовалось в течение 4 лет.

2. Определить фондоотдачу и фондоемкость продукции, если на начало года стоимость основных фондов составляла 773 000 руб., в течение года вводилось и выбывало оборудование:

1 марта выбыло оборудование на сумму 70 000 руб., 1 ноября введено новых объектов — 90 000 руб.

Годовой выпуск продукции — 2 132 800 руб.

В I квартале удельные переменные расходы на изделие составляли 95 тыс. руб., цена единицы продукции — 125 тыс. руб., общие постоянные расходы — 1000 тыс. руб. Во II квартале цены на сырье выросли на 10%, что привело к росту переменных издержек также на 10%.

Определить, как изменение цен на сырье повлияло на критический выпуск продукции.

Задание 5

В отчетном году объем выпуска товарной 260 млн руб.; среднесписочная Численность производственного персонала предприятия (ППП) — 120 человек.

В планируемом году объем товарной продукции составит 280 млн руб., а численность ППП сократится на 10 человек. Определите производительность труда одного работника в отчетном и планируемом периодах, а также рост производительности труда в планируемом году.

Норматив оборотных средств предприятия — 3500 тыс. руб., план реализации продукции — 21 000 тыс. руб.

Определить:

1. коэффициент оборачиваемости оборотных средств;
2. длительность одного оборота;

Задание 6

Рыночная цена на товар предприятия — 6000 руб., выпуск продукции — 40 шт., полная себестоимость продукции — 4500 руб. Определить рентабельность продукции, валовой доход и чистую прибыль предприятия в отчетном году и планируемом, если себестоимость ед. продукции предполагается снизить на 10%.

Предприятие планирует выпустить изд. А 30 000 шт. в год при норме времени на изготовление одного изделия 4 ч и изд. Б — 50 000 шт. при норме времени 2 ч.

Потери времени по уважительной причине — 10% от номинального фонда времени, коэффициент выполнения норм выработки — 1,2.

Количество рабочих дней в году — 300, продолжительность смены — 8 ч. Определить потребность предприятия в производственных рабочих на планируемый год.

Задание 7

1. Определите снижение трудоемкости за год (Т), высвобождение рабочих (Чр), и рост производительности труда (ПТ) на линии за счет проведения ряда организационно-технических мероприятий предшествующем году, если:

годовой выпуск деталей $N_T = 48\,500$ шт.; трудоемкость одной детали уменьшилась с $T = 52$ мин до $T' = 47$ мин; эффективный фонд времени работы одного рабочего в год $\Phi_{ЭФ} = 1865$ ч; коэффициент, учитывающий выполнение норм выработки, $K_{в.н.} = 1,2$. 2. Выручка от реализации продукции — 300 000 руб., затраты на производство — 180 000 руб., прибыль от вложений в ценные бумаги — 20 000 руб., расходы от не реализационной деятельности — 13 000 руб. Определить балансовую и чистую прибыль, а также рентабельность продаж, если налоговая льгота — 25 000 руб.

Задание 8

Рабочий за месяц изготовил 350 деталей, выполнив норму на 120%. Сдельная расценка за деталь — 30 руб. Оплата труда за изготовление продукции сверх нормы производится по расценкам, увеличенным в 1,5 раза. Определить заработную плату рабочего при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда.

В III квартале выработка продукции на одного работающего составила 35 000 руб. В IV квартале предприятие планирует выпустить столько же продукции — на 20 млн руб. и одновременно снизить численность работающих на 12 человек.

Определить выработку на одного работающего в IV квартале и планируемый прирост производительности труда.

Задание 9

Норма времени обслуживания одного рабочего места — 1,6 ч., продолжительность рабочей смены — 8ч. Определите норму обслуживания одного рабочего места для одного рабочего.

Нормативная трудоемкость токарных работ — 270 000 человеко-часов, коэффициент выполнения норм выработки — 115%, среднее число часов работы одного токаря за год — 1664 ч. Определить плановую трудоемкость токарных работ и необходимую численность токарей.

Задание 10

Численность работников по списку на 1 января — 170 человек. 15 января уволились по

собственному желанию 3 человека, 16 января приняты на работу 5 человек, 25 января были призваны в армию 2 человека. Определить среднесписочную численность работников в январе, I квартале, коэффициенты оборота рабочей силы по приему, выбытию и текучести кадров.

Норма времени на единицу работы для одного работающего составляет 2 ч\час, норма выработки на 8-ми часовую смену – 4 единицы. После проведения организационных мероприятий норма времени снижена на 5%. Определить новую норму времени; норму выработки; процент повышения нормы выработки.

Задание 11

Определить расценки за изделие на основе данных: для сборки агрегата необходимо затратить 2 нормо-часа труда рабочего 5-го разряда, 6 нормо-часов рабочего 3-го разряда и 4 нормо-часа рабочего 1-го разряда. Тарифная ставка рабочего 1-го разряда — 13,8 руб., 3-го разряда — 21,3 руб., 5-го разряда — 35 руб.

Определить индивидуальный заработок каждого рабочего при коллективной сдельной оплате труда, если коллективная расценка за регулировку химического аппарата — 22 668 руб. Регулировка выполняется 4 рабочими. Рабочий 3-го разряда затратил на выполнение работы 10 ч, 4-го — 5 ч, 5-го — 20 ч, 6-го — 6 ч. Тарифные коэффициенты по действующей сетке: 3-й - 1,26, 4-й - 1,324, 5-й - 1,536, 6-й - 1,788.

Задание 12

1. Рабочий за 170 ч обработал 750 деталей. Часовая тарифная ставка — 27,50 руб. Определить его заработок при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда, если предусмотрено, что при выполнении норм свыше 100% расценка за деталь увеличивается на 30%. Норма выработки — 4 изд. в час. 2. Определить индивидуальный заработок каждого рабочего при коллективной сдельной оплате труда, если коллективная расценка за регулировку химического аппарата — 22 668 руб. Регулировка выполняется 4 рабочими. Рабочий 3-го разряда затратил на выполнение работы 10 ч, 4-го — 5 ч, 5-го — 20 ч, 6-го — 6 ч. Тарифные коэффициенты по действующей сетке: 3-й - 1,26, 4-й - 1,324, 5-й - 1,536, 6-й - 1,788.

Критерии оценивания практической / лабораторной работы:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы работы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной ее части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью, или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Тест (типовые вопросы для самопроверки)

1. Годовой объем документооборота – это:

А) исходная величина для расчета численности сотрудников службы ДОУ, определения степени загруженности структурных подразделений и отдельных работников, средство определения потребностей в организационной и вычислительной технике, выбора наиболее эффективной системы регистрации документов и справочного аппарата;

Б) исходная величина для расчета численности населения, определения степени загруженности структурных подразделений и отдельных людей;

- В) средство определения потребностей в организационной и вычислительной технике, выбора наиболее эффективной системы регистрации документов и справочного аппарата;
- Г) нет правильного ответа

2. *Документооборот – это:*

- А) движение документов в организации с момента их создания или получения до завершения исполнения или отправки;
- Б) документ, не требующий особого внимания;
- В) движение документов в организации с момента их получения до завершения исполнения или отправки в комитет по делам несовершеннолетних

3. *Отметьте основные этапы подготовки и оформления внутренних документов в офисе:*

- А) составление проекта и согласование;
- Б) проверка правильности оформления;
- В) подписание и регистрация;
- Г) все вышеперечисленные

4. *Регистрация документа включает в себя:*

- А) проставление даты;
- Б) проставление регистрационного номера;
- В) запись необходимых сведений о документе в регистрационной форме;
- Г) все вышеперечисленные

4. *Документирование – это:*

- а) создание документа;
- б) запись информации на различных носителях по установленным правилам;
- в) процесс создания и оформления документа.

5. *Документационное обеспечение управления – это:*

- а) охватывает вопросы документирования;
- б) управление документами;
- в) организация работы с документами в процессе осуществления управления и систематизация их архивного хранения.

6. *Что такое юридическая сила документа:*

- а) свойство быть подлинным доказательством тех фактов, событий и действий, которые отражены в документе;
- б) печать;
- в) подпись.

7. *Оригинал – это:*

- а) первоначальный экземпляр документа;
- б) вторичный экземпляр документа;
- в) ксерокопия.

8. *Копия – это:*

- а) первоначальный экземпляр документа;
- б) черновой экземпляр документа;
- в) вторичный экземпляр документа.

7. Понятие «Делопроизводство» — это:

- а) система хранения документов;
- б) составление документов;
- в) документирование и организация работы с документами.

9. *Организационные документы – это:*

- а) приказ;
- б) справка;
- в) устав.

10. *Распорядительные документы – это:*

- а) приказ;
- б) справка;
- в) устав;

11. *Информационно-справочные документы – это:*

- а) приказ;
- б) справка;
- в) устав.

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов
- «4» - 69-84% верных ответов
- «3» - 51-68% верных ответов
- «2» - 50% и менее

Примерные задания для самостоятельной проработки

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
 3. Цели и задачи управления организациями различных организационно-правовых форм.
 4. Организационная структура предприятий. Имидж организации.
 5. Особенности менеджмента на производстве. Инновационный менеджмент.
 6. Планирование и организация работы структурного подразделения.
 7. Виды управленческих структур на предприятии. Составление заданной структуры управления.
 8. Управление информацией в организации.
 9. Человеческие ресурсы трудовой деятельности. Содержание и назначение основных подсистем управления персоналом.
 10. Сущность кадровой политики: понятие, виды, элементы. Определение профессионального и квалификационного состава рабочих.
 11. Организация и планирование ремонтов оборудования. Организация и планирование технического обслуживания оборудования. Составление плана-схемы проведения контроля. Составление годового плана-графика ремонтов оборудования участка.
 12. Индивидуально-типологические особенности личности: темперамент, характер, организаторские способности. Самоменеджмент.
1. Руководство: власть и партнёрство. Изучение должностных инструкций.

Критерии оценки результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы

Работа выполнена полностью, демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять, последовательно и правильно выполнены все задания, сделаны выводы.

Оценка «5» - «отлично» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется, если работа выполнена полностью; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; последовательно, правильно выполнены все задания; возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; демонстрируется умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется, если студент демонстрирует затруднения с комплексным выполнением работы; неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; выполняет задания при подсказке преподавателя; затрудняется в формулировке выводов.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется, если работа не выполнена или выполнена неправильно; дана неправильная оценка предложенной ситуации; отсутствует теоретическое обоснование выполнения заданий.

Вопросы к экзамену

1. Нормирование выхода продукции
2. Факторы, влияющие на выход готовой продукции из сырья животного происхождения.
3. Методика расчета выхода продуктов животного происхождения.
4. Формы документов, порядок их заполнения.
5. Учет расхода сырья, брака и отходов в производстве продуктов животного происхождения.
6. Учет готовой продукции.
7. Учет выполненных работ.
8. Бригадная форма организации труда.
9. Основные приемы организации работы исполнителей.
10. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад.
11. Специальная оценка условий труда и производства.
12. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения. Обслуживание производственной линии.
13. Обслуживание рабочего места.
14. Механизация и автоматизация производственного процесса
15. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения.
16. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения.
17. Графики выхода на работу, виды графиков Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
18. Сущность оплаты труда.
19. Методика расчета заработной платы.
20. Структура издержек производства.
21. Пути снижения затрат.
22. Расчет прибыли и рентабельности изделия на единицу продукции.
23. Расчет стоимости основных фондов.
24. Расчет объема товарной продукции.
25. Расчет цены на продукцию.
26. Контроль работы всех видов технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения.
27. Контроль производственных стоков и выбросов на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.

28. Контроль качества и количества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке продуктов питания животного происхождения.
29. Контроль технологических операций по хранению готовой продукции, товарному оформлению, отпуску.
30. Организационно-правовые формы предприятий.

Критерии оценки экзамена

Оценка «5» - «отлично» выставляется обучающемуся, если демонстрируются всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, разбирающийся в основных научных концепциях по изучаемой дисциплине, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

Оценка «4» - «хорошо» выставляется обучающемуся, если демонстрируются достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполнивший все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, активно работавший на практических, семинарских, лабораторных занятиях, показавший систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учебы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

Оценка «3» - «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если демонстрируются знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, не отличавшийся активностью на практических (семинарских) и лабораторных занятиях, самостоятельно выполнивший основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении и в ответе на экзамене, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

Оценка «2» - «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обнаруживаются пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части основного учебно-программного материала, не выполнившего самостоятельно предусмотренные программой основные задания, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не отработавшему основные практические, семинарские, лабораторные занятия, допускающему существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ
МЯСНОГО СЫРЬЯ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.01.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе;	требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

	<p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>	
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.1.1 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Практическая работа
2	ВД.1.2 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Практическая работа
Промежуточная аттестация - зачет		ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Задания по видам работ

Задания к практической работе

ВД.1.1 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Виды работ

1. Подход к животным, проведение оценки по массе и упитанности убойных животных.

2. Подход к птице, проведение оценки по массе и упитанности.
3. Осмотр и сортировка убойных животных.
4. Убой и первичная переработка КРС.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки КРС.
6. Убой и первичная переработка свиней.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза на линии первичной переработки свиней.
8. Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы.
9. Убой и первичная переработка кроликов.
10. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки птицы.
11. Контроль эффективного использования технологического оборудования на линии первичной переработки кроликов.
12. Составление и анализ схем холодильной обработки мяса.
13. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.
14. Контроль правильности выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови.
15. Обработка субпродуктов различных видов по морфологическому строению.
16. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования.
17. Техническое обслуживание шахты для оглушения газовой смесью.
18. Обеспечение режима работы оборудования по обработке продуктов убоя.
19. Контроль эффективного использования технологического оборудования по обработке продуктов убоя.
20. Разделка, обвалка, жиловка различных видов мясного сырья.

ВД.1.2 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Виды работ

1. Составление технологических схем и изучение процессов производства различных видов продуктов из мяса.
2. Составление технологических схем и изучение процессов производства вареных колбасных изделий.
3. Составление технологических схем и изучение процессов производства варено-копченых колбасных изделий.
4. Составление технологических схем и изучение процессов производства полукопченых колбасных изделий.
5. Составление технологических схем и изучение процессов производства сырокопченых колбасных изделий.
6. Составление технологических схем и изучение процессов производства сыровяленых колбасных изделий.
7. Составление технологических схем и изучение процессов производства ливерных колбасных изделий.
8. Составление технологических схем и изучение процессов производства жареных колбасных изделий.
9. Составление технологических схем и изучение процессов производства крупнокусковых полуфабрикатов.
10. Составление технологических схем и изучение процессов производства порционных полуфабрикатов.
11. Составление технологических схем и изучение процессов производства мелкокусковых полуфабрикатов.
12. Составление технологических схем и изучение процессов производства рубленых полуфабрикатов.

13. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.
14. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
15. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству продуктов из мяса.
16. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования для упаковки мясных продуктов.
17. Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно технике безопасности. Безопасное обслуживание оборудования и средств автоматизации технологического процесса производства мясных продуктов.
18. Работа на технологическом оборудовании: установка для вертикальной обвалки мяса.
19. Работа на технологическом оборудовании: шпигорезка.
20. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для грубого измельчения мяса.
21. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для тонкого измельчения мяса.
22. Работа на технологическом оборудовании: фаршемешалка при составлении фарша.
23. Работа на технологическом оборудовании: шприц-дозировщик для наполнения оболочек фаршем.
24. Работа на технологическом оборудовании: формовочный аппарат для формовки рубленых полуфабрикатов в тесте.
25. Работа на технологическом оборудовании: котлетный аппарат для формирования рубленых полуфабрикатов.
26. Работа на технологическом оборудовании: трейсилер для упаковки мясных продуктов.
27. Работа на технологическом оборудовании: аппарат для вакуумной упаковки мясных продуктов.
28. Работа на технологическом оборудовании: оборудование для термической обработки мясных продуктов.
29. Работа на технологическом оборудовании: клипсатор для наложения скоб на батоны.
30. Работа на технологическом оборудовании: массажер и тумблер для размягчения мясного сырья.

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Как осуществляется входной контроль сырья на предприятии?

2. Виды контроля. Кто ведет приемку сырья на предприятии?
3. Какие требования применяются к качеству сырья при производстве колбасных изделий;
4. Какие вспомогательные материалы используются при составлении рецептуры колбасных изделий?
5. На какой стадии производства распределяют поступающее сырье в зависимости от качества.
6. Основной вид сырья, который используется на предприятии (по видам колбасных изделий).
7. Технология разделки мясного сырья. Какое оборудование применяют для разделки мяса.
8. Технология обвалка мясного сырья. Что такое механическая дообвалка мяса.
9. Технология жиловки мяса. Как проводится жиловка мяса, разделение мясного сырья по сортам.
10. Характеристики жилованного мяса. Как проводится контроль жилованного мяса.
11. Цель и способы посола. Посол при производстве колбас.
12. Процесс измельчения мяса. Виды измельчения.
13. Оборудование для измельчения фарша.
14. Составление фарша согласно рецептуре.
15. Что такое куттерование мясного сырья. Применяемое оборудование.
16. Виды оболочек, применяемые для колбасных изделий (по видам колбасных изделий).
17. Технология формования колбас. Применяемое оборудование.
18. Какие технологические процессы включает термическая обработка колбас.
19. Что такое осадка колбас. Какие виды осадки применяются.
20. Технология обжарки колбас. Для каких видов колбас применяют обжарку.
21. Технология копчения колбас. Какие виды древесины применяют при копчении?
22. Выявление брака при контроле колбас. Причины возникновения брака.
23. Режимы технологических процессов: Какая температура фарша допускается при хорошо заточенных решетках и ножах;
24. Какие показатели фарша достигаются при куттеровании фарша.
25. Как охлаждается мясное сырье при куттеровании.
26. Техника безопасности в мясном цехе.
27. Виды инструктажей по охране труда. Производственная санитария.
28. Какой ассортимент колбас выпускают на предприятии.
29. Требования техники безопасности на оборудовании (при измельчении, при термической обработке)
30. Должностные обязанности технолога цеха.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i>	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2.	Знания в области организации технологического сопровождения	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

<i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>	производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник

практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства
 продукции на автоматизированных технологических линиях производства
 пищевой продукции из мясного сырья** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 02				
ОК 04				
ОК 05				
ОК 07				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ..-низкий уровень
 ОК..., ОК... ..-средний уровень
 ОК..., ОК... ..-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ
МЯСНОГО СЫРЬЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ
МЯСНОГО СЫРЬЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.02.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ
ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.02.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью	требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

	устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2.1 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Практическая работа
	Промежуточная аттестация - зачет	ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Задания по видам работ

Задания к практической работе

ВД.2.1 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Виды работ

1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий.
2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.
3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса.
6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса.
7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий.
8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий.
9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий.
10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий.
11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас.
12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас.
13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.
14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.
15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.

16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.
17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.
20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.
21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.
22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.
28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.
30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Контроль качества мясного сырья, поступающего на предприятие
2. Методы производственного контроля и показатели качества мясного сырья
3. Производственный контроль технологических процессов
4. Микробиологический контроль
5. Теоретические основы мойки и дезинфекции. Природа загрязнений
6. Моющие средства и требования, предъявляемые к их свойствам
7. Порядок приготовления моющих и дезинфицирующих растворов
8. Требования к санитарной обработке оборудования. Контроль режимов и качества санитарной обработки оборудования, инвентаря и тары
9. Техника безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами

10. Факторы внешней среды, которые могут повлиять на качество мясного сырья.
11. Возможность длительного хранения мясного сырья
12. Основные причины снижения качества мясного сырья.
13. Выясните причину некачественной продукции и что Вы с ней будете делать - куда реализуете.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. <i>Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</i>	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. <i>Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</i>	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой
 продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на
 рынке** в объеме 216 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая я ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				
ПК 2.3				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 02				
ОК 04				
ОК 05				
ОК 07				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ
ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ
ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.03.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.03.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.3 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01-ОК 09	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений	требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

	от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.3.1 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	ПК 1.1-1.2 ОК 01-ОК 09	Практическая работа
2	ВД.3.2 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья	ПК 1.1-1.2 ОК 01-ОК 09	Практическая работа
Промежуточная аттестация - зачет		ПК 1.1-1.2 ОК 01-ОК 09	Задания по видам работ

Задания к практической работе

ВД.3.1 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

Виды работ

1. Ознакомление с предприятием.

2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.
3. Изучение должностных инструкций.
4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.
5. Изучение документации по приемке сырья.
6. Дублирование на рабочих местах.
7. Выбор технологической карты производства.
8. Дублирование на рабочих местах.
9. Ведение процессов изготовления цельномолочных продуктов: тепловая обработка сырья; механическая обработка нормализованных смесей; заквашивание молока при производстве кисломолочных продуктов; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сгустка при производстве кисломолочных продуктов; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря.
10. Дублирование на рабочих местах.
11. Участие в оценке качества цельномолочных продуктов: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных цельномолочных продуктов.
12. Дублирование на рабочих местах.
13. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции.
14. Дублирование на рабочих местах.

ВД.3.2 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из молочного сырья

Виды работ

1. Ознакомление с предприятием.
2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.
3. Изучение должностных инструкций.
4. Дублирование на рабочих местах.
5. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.
6. Изучение документации по приемке сырья.
7. Дублирование на рабочих местах.
8. Учет поступающего сырья по количеству и качеству.
9. Дублирование на рабочих местах.
10. Выбор технологической карты производства.
11. Дублирование на рабочих местах.
12. Ведение процессов изготовления сыра: тепловая обработка сырья; заквашивание молока; контроль качества и доз вносимых заквасок, сычужного фермента и хлорида кальция; контроль температуры, кислотности и продолжительности сквашивания молока; определение готовности сырного сгустка и зерна; обработка сыра; формование и прессование; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря, форм.
13. Дублирование на рабочих местах.
14. Ведение процессов посолки, созревания сыров: учет количества выработанного сыра и передача его в соляное отделение; приготовление и контроль концентрации рассола в соляном бассейне; контроль температуры рассола; уход за сырами в процессе созревания.

15. Дублирование на рабочих местах.
16. Ведение процессов изготовления плавяных сыров: подбор и подготовка сырья согласно рецептуре; подбор солей-плавителей, приготовление их растворов; составление смеси; плавление сырной массы; фасовка плавяного сыра; знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования.
17. Дублирование на рабочих местах.
18. Участие в оценке качества сыров: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных сыров.
19. Дублирование на рабочих местах.
20. Контроль качества продукции: разработка схем производственного и микробиологического контроля производства сыров.
21. Самостоятельная работа на рабочих местах.
22. Ведение процессов изготовления продуктов из молочной сыворотки: тепловая обработка сырья; внесение компонентов по рецептуре (в случае применения); заквашивание и сквашивание (при производстве кисломолочных продуктов); знание принципов работы оборудования и его эксплуатация; санитарная обработка оборудования, инвентаря.
23. Дублирование на рабочих местах.
24. Учет количества выработанных продуктов из молочной сыворотки и передача их на склад готовой продукции.
25. Самостоятельная работа на рабочих местах.
26. Участие в оценке качества продуктов из молочной сыворотки: изучение нормативной документации; проведение лабораторных исследований и оценка качества; дегустация готовой продукции; экспертное заключение о качестве выработанных продуктов из молочной сыворотки;
27. Дублирование на рабочих местах.
28. Контроль качества продуктов из молочной сыворотки: разработка схем производственного и микробиологического контроля производства;
29. Самостоятельная работа на рабочих местах.
30. Анализ и разработка мероприятий по устранению брака готовой продукции.
31. Дублирование на рабочих местах.

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Как осуществляется входной контроль сырья на предприятии?
2. Виды контроля. Кто ведет приемку сырья на предприятии?

3. Какие требования применяются к качеству сырья при производстве молочных изделий;
4. Какие вспомогательные материалы используются при составлении рецептуры молочных изделий?
5. На какой стадии производства распределяют поступающее сырье в зависимости от качества.
6. Основной вид сырья, который используется на предприятии (по видам молочных изделий).
7. Технология производства пастеризованного молока.
8. Технология производства творога.
9. Технология производства творожных изделий.
10. Технология производства ультрапастеризованного молока мощностью 40 тонн перерабатываемого молока в смену.
11. Технология производства питьевых сливок.
12. Технология производства кефира.
13. Технология производства ряженки.
14. Технология производства йогурта.
15. Технология производства сметаны.
16. Техника безопасности в молочном цехе.
17. Виды инструктажей по охране труда. Производственная санитария.
18. Какой ассортимент колбас выпускают на предприятии.
19. Требования техники безопасности на оборудовании (при измельчении, при термической обработке)
20. Должностные обязанности технолога цеха.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
<i>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>	знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
<i>ОК 01 Выбирать способы решения задач</i>	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения

<p><i>профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</i></p>	<p>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>тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.</p>
<p><i>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</i></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</p>	

	деятельности	
<i>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</i>	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<i>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</i>	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<i>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</i>	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
<i>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</i>	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	
<i>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей</i>	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении	

<p><i>среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</i></p>	<p>профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</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>умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**ПМ.03 Организация и ведение технологического процесса производства
 продукции на автоматизированных технологических линиях производства
 молочной продукции** в объеме 180 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая я ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 02				
ОК 03				
ОК 04				
ОК 05				
ОК 06				
ОК 07				
ОК 08				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ..-низкий уровень
 ОК..., ОК... ..-средний уровень
 ОК..., ОК... ..-высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.04.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.04.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью	требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

	устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.4.1 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Практическая работа
	Промежуточная аттестация - зачет	ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Задания по видам работ

Задания к практической работе

ВД.4.1 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Виды работ

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

13. Проведение контроля технологических параметров обработки молочного сгустка в производстве сыра.
14. Проведение контроля вторичного сырья при производстве молочных продуктов: пахты и молочной сыворотки.
15. Проведение контроля процесса фасования различных видов молочных продуктов.
16. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованного молока.
17. Проведение контроля готовых продуктов: стерилизованного молока.
18. Проведение контроля готовых продуктов: ультрапастеризованного молока.
19. Проведение контроля готовых продуктов: обогащенного питьевого молока.
20. Проведение контроля готовых продуктов: напитков молочных.
21. Проведение контроля готовых продуктов: пастеризованных и стерилизованных сливок.
22. Проведение контроля готовых жидких кисломолочных продуктов: ацидофилина, кефира, ряженки, простокваши, йогурта.
23. Проведение контроля готовых продуктов: творога, творожных масс, зерненого творога.
24. Проведение контроля готовых продуктов: сметаны.
25. Проведение контроля готовых продуктов: сливочного и топленого масла, масляных паст.
26. Проведение контроля процесса созревания сыров.
27. Проведение контроля готовых продуктов: полутвердых и мягких сыров.
28. Проведение контроля готовых продуктов: плавленых сыров.
29. Проведение контроля параметров процесса сгущения молока.
1. 29 Проведение контроля готовых продуктов: сгущенного молока с сахаром.
30. Оценка качества закаточного шва при производстве сгущенных молочных консервов.
31. Проведение контроля готовых продуктов: сухого цельного и быстрорастворимого молока.
32. Оценка качества тары и упаковки из полимерных материалов при производстве молочных продуктов.
33. Оценка качества тары и упаковки из комбинированных материалов при производстве молочных продуктов.
34. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
35. Разработка схем производственного и микробиологического контроля производства молочных продуктов.
36. Самостоятельная работа на рабочих местах.

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Нормируемые показатели безопасности в молоке-сырье
2. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
3. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
4. Основные методы теххимического контроля.
5. Основные принципы организации контроля качества продукции.
6. Основные принципы организации контроля санитарно- гигиенического состояния производства.
7. Основные требования, предъявляемые к молоку сырью
8. Особенности отбора проб мороженого для физико-химического анализа
9. Отбор проб для анализа.
10. Охарактеризуйте пороки цвета, запаха и консистенции молока сырья
11. По каким показателям и с какой периодичностью осуществляется контроль основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога?
12. По каким показателям оценивают молоко в прифермской лаборатории?
13. Показатели и периодичность контроля основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога
14. Показатели качества. Методы оценки уровня качества
15. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. <i>Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции</i>	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. <i>Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей</i>	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по

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

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной
 продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке** в объеме 216
 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая я ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				
ПК 2.3				

*** 80% - 100% - «5»
 70% - 80% - «4»
 60% - 70% - «3»

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через
 оценку сформированности ОК**

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 02				
ОК 04				
ОК 05				
ОК 07				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.05.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.05.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.5 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.1-3.5 ОК 01-ОК 09	рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее	принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного

	наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.	учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.
--	--	---

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.5.1 Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 3.1-3.5 ОК 01-ОК 09	Практическая работа
Промежуточная аттестация - зачет		ПК 3.1-3.5 ОК 01-ОК 09	Задания по видам работ

Задания к практической работе

ВД.5.1 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Виды работ

1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;
2. Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;
3. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения организации;
4. Анализ деятельности структурного подразделения;
5. Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;
6. Организация рабочих мест в производственных цехах;

7. Заполнение табеля учета рабочего времени работающих сотрудников;
8. Составление графика выхода на работу;
9. Ознакомление с организацией расчета заработной платы;
10. Распределение обязанностей между работниками структурного подразделения и организация их выполнения;
11. Осуществление контроля за ходом выполнения работ и оценка результатов деятельности исполнителей;
12. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией (накладные и др.);
13. Ведение учетно-отчетной документации по движению сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Бригадная форма организации труда.
2. Основные приемы организации работы исполнителей.
3. Управление бригадами. Планирование и учет работы бригад.
4. Специальная оценка условий труда и производства.
5. Принцип работы линии производства продуктов животного происхождения. Обслуживание производственной линии.
6. Обслуживание рабочего места.
7. Механизация и автоматизация производственного процесса
8. Организация вспомогательных процессов производства: ремонтное, складское, транспортное отделения.
9. Режимы труда и отдыха работников на производстве продуктов питания животного происхождения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; экспертное наблюдение за выполнением

	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.	тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; прохождение производственной практики; экзамен
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	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	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной	

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ.05 Обеспечение деятельности структурного подразделения в объеме 72 часа
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 3.1				
ПК 3.2				
ПК 3.3				
ПК 3.4				
ПК 3.5				

*** 80% -100% - «5»
 70% -80% - «4»
 60% -70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 02				
ОК 03				
ОК 04				
ОК 05				
ОК 06				
ОК 07				
ОК 08				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.05 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.05 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
ПП.06.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ПП.06.01 Производственная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

ВД.6.1 Выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов»

ВД.6.2 Выполнение работ по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания
Выполнение работ по профессии «Изготовитель мясных полуфабрикатов»

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ОК 01-ОК 09	Контроль качества сырья и вспомогательных материалов Производство полуфабрикатов из мяса птицы Эксплуатация технологического оборудования	Требований к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы Требований действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы Режимов технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы Изменений составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке Причин возникновения брака Методики технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы

Выполнение работ по профессии «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ОК 01-ОК 09	Подготавливать сырье и расходные материалы к	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов,

	<p>процессу производства</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций</p> <p>Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций</p> <p>Эксплуатировать оборудование в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования</p>	<p>расходного материала</p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства</p> <p>Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования</p> <p>Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации на автоматизированных технологических линиях</p>
--	--	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 1.1 ОК 01-ОК 09	Практическая работа
Промежуточная аттестация - зачет		ПК 1.1 ОК 01-ОК 09	Задания по видам работ

Задания к практической работе

ВД.6.1 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. «Изготовитель мясных полуфабрикатов».

Виды работ:

1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;
2. Подготовка сырья: очистка и разделка мяса на части, удаление костей, жил, кожи и других нежелательных частей. Порционирование мяса в соответствии с требованиями продукции.
3. Подготовка и смешивание различных ингредиентов, таких как мясо, специи, добавки и загустители, для создания конкретных рецептур полуфабрикатов.
4. Формование смесей в определенные формы, создание конкретных форм мясных

- изделий. Обработка мясных полуфабрикатов, например, обсыпка панировкой, обжаривание, варка или запекание.
5. Проведение визуального и вкусового контроля продукции.
 6. Упаковка готовых полуфабрикатов в соответствии с требованиями безопасности и сохранения качества. Применение этикеток с информацией о продукции.
 7. Настройка и обслуживание производственного оборудования (формовочные машины, дозаторы, конвейеры и др.).
 8. 8. Работа по специализации изготовителей мясных полуфабрикатов:
 - 8.1. Изготовление колбас и сосисок:
 - 8.2. Производство фаршей и начинок:
 - 8.3. Производство полуфабрикатов для общественного питания:
 - 8.4. Производство готовых к употреблению мясных блюд, таких как запеканки, лазаньи, тефтели и т.д.
 - 8.5. Производство мясных деликатесов.
 - 8.6. Производство замороженных полуфабрикатов.

ВД.6.2 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов».

Виды работ:

1. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;
2. Определение количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции.
3. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта (кефира, ацидофилина, простокваши и др.), а при производстве сладкой продукции - внесение в молоко сахарного сиропа.
4. Изучение технологии производства кисломолочных напитков и составление технологических схем (термостатный и резервуарный способ).
5. Проведение приема из аппаратного отделения (цеха) пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания.
6. Проведение контроля по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока.
7. Изучение технологии производства кисломолочных продуктов и составление технологических схем.
8. Ведение работы по регулированию подачи сквашенного молока на разлив.
9. Изучение технологии производства различных видов питьевого молока и молочных продуктов для детского питания.
10. Проведение контроля за соблюдением температурного режима в термостатной камере и готовностью продукта по контрольно-измерительным приборам.
11. Проведение контроля качества готовых кисломолочных продуктов.

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета

- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Для чего разработаны требования ЕТКС? Какова их область применения?
2. Какова минимальная база знаний и умений, которой должен обладать рабочий пищевого производства?
3. Какие различия существуют между разными уровнями квалификации рабочих пищевого производства?
4. От каких факторов зависит ассортимент предприятия?
5. Как определить долю в ассортименте того или иного вида/наименования продукции?
6. Какие обязательные разделы должна иметь инструкция по охране труда?
7. Каким законом регламентируется порядок составления инструкции по охране труда?
8. Как часто аппаратчик должен проходить инструктаж по охране труда?
9. В чем заключаются требования промышленной санитарии?
10. Какова ответственность за несоблюдение требований промышленной санитарии.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i>	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.1 <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</i>	знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	
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	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.

	<p>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>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования</p>	

	профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	

<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	
---	---	--

Критерии оценки промежуточной аттестации:

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе производственной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по производственной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

Критерии оценки зачета

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
 должностям служащих** в объеме 108 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				

*** 80% -100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 02				
ОК 03				
ОК 04				
ОК 05				
ОК 06				
ОК 07				
ОК 08				
ОК 09				

 ОК..., ОК... -низкий уровень
 ОК..., ОК... -средний уровень
 ОК..., ОК... -высокий уровень
ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период производственной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по производственной практике

**ПО ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего производственную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

УП.01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.01.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и соответствующих общих и профессиональных компетенций.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать	требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

	<p>потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>	
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.1.1 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Практическая работа
	Промежуточная аттестация - зачет	ПК 1.1-1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Задания по видам работ

Задания к практической работе

Виды работ по Разделу 1. Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Учебная практика раздела 1

Виды работ

1. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови.
2. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов.
3. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе.
4. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров.
5. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.
6. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.
7. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота.
8. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.
9. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.
10. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.
11. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов.
12. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.
13. Выбор способа охлаждения мясного сырья.
14. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.
15. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
16. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.
17. Выбор способа замораживания мясного сырья.
18. Выбор способа размораживания мясного сырья.
19. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Сдача-приемка сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
2. Приемка сырья для производства продуктов питания из мясного сырья (свинина бескостная).
3. Осуществление контроля качества по органолептическим показателям, заполнение первичной документации.
4. Первичная подготовка сырья для производства мясного продукта (нарезка, подготовка рассольного препарата, замачивание в рассольном препарате).
5. Размещение подготовленного сырья на охлаждение и хранение.
6. Организация технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. <i>Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья</i>	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 1.2. <i>Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам;

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки зачета

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства
 продукции на автоматизированных технологических линиях производства
 пищевой продукции из мясного сырья** в объеме 72 часа с «___»
 _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 02				
ОК 04				
ОК 05				
ОК 07				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК _____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ
МЯСНОГО СЫРЬЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ
МЯСНОГО СЫРЬЯ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ
ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.02.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.2 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2.1 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Практическая работа
	Промежуточная аттестация - зачет	ПК 2.1-2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Задания по видам работ

Задания к практической работе

Виды работ по Разделу 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Учебная практика раздела 1

Виды работ

1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах.
2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах.
3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах.
4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах.
5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса.
6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов.
7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов.
8. Методы исследования рН мяса и мясных продуктов.
9. Термометрирование мясного сырья.
10. Органолептический анализ мясного сырья.
11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.
12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.
13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки.
14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.
15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Требования к качеству колбасных изделий.
2. Выявление брака продукции, допущенного при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.
3. Требования к качеству копченых изделий.
4. Требования к качеству копченых полуфабрикатов.
5. Контроль сырья и материалов для производства копченостей.
6. Контроль технологических процессов производства копченых продуктов.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. <i>Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</i>	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. <i>Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</i>	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

Критерии оценки зачета

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения успешно прошел(ла)
учебную практику по профессиональному модулю

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке пищевой продукции из мясного сырья в объеме 108 часов

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				
ПК 2.3				

*** 80%-100% - «5»
70%-80% - «4»
60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 02				
ОК 04				
ОК 05				
ОК 07				
ОК 09				

ОК..., ОК... ..-низкий уровень
ОК..., ОК... ..-средний уровень
ОК..., ОК... ..-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ
ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ
ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.03.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.03.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.3 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.2 ОК 01-ОК 09	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока; осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их	требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

	<p>расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>	
--	---	--

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.3.1 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ПК 1.1-1.2 ОК 01-ОК 09	Практическая работа
Промежуточная аттестация - зачет		ПК 1.1-1.2 ОК 01-ОК 09	Задания по видам работ

Задания к практической работе

Виды работ по Разделу 1. Организация технологических процессов производства продукции на предприятиях молочной промышленности

Учебная практика раздела 1

Виды работ

1. Ознакомление с производственной лабораторией.
2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.
3. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.
4. Дублирование на рабочих местах.
5. Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов:
 - изучение нормативной документации;
 - проведение основных методов исследования сырья;
 - установление пригодности молока для выработки стерилизованных и кисломолочных продуктов на основе лабораторных анализов и органолептических показателей;
 - ведение лабораторных журналов.
6. Дублирование на рабочих местах.

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.
- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Технологические процессы производства пастеризованного молока и сливок,
2. Технологические процессы производства стерилизованного молока и сливок,
3. Технологические процессы производства кисломолочных продуктов,
4. Технологические процессы производства сметаны,
5. Технологические процессы производства творога,
6. Технологические процессы производства мороженого и замороженных десертов,
7. Технологические процессы производства паст, пудингов и кремов
8. Технологические процессы производства масла методом сбивания сливок, преобразования высокожирных сливок.
9. Производство топленого масла, молочного жира и спредов.
10. Технология продуктов из пахты.
11. Технология производства различных видов сыров.
12. Технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
13. Технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов для

детского питания.

14. Технология отдельных видов молочных продуктов для детского питания
15. Технология сгущенного цельного молока с сахаром.
16. Технология молокосодержащих консервов.
17. Технология стерилизованных сгущенных молочных консервов.
18. Технология сухих детских и диетических молочных продуктов.
19. Качество и стойкость в хранении молочных консервов.
20. Технология сухих молочных консервов
21. Нормирование выхода продукции.
22. Оборудования для клеточного содержания птицы, участие в подготовке к работе, диагностике неисправностей
23. Системы обеспечения микроклимата в птичниках, подготовка к работе, диагностика неисправностей.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.	знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства молочной продукции	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.
<i>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</i>	знания в области организации технологического сопровождения производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
<i>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</i>	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;	Текущий и итоговый контроль в форме: устного опроса; выполнения тестовых заданий; защиты выполненных в ходе практики работ; результативное прохождение производственной практик; проверка дневника; экзамен.

	<p>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><i>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</i></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><i>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных</i></p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	

<i>ситуациях;</i>		
<i>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</i>	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<i>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</i>	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
<i>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</i>	понимание значимости своей профессии; планирование трудоустройства в соответствии с выбранной профессией; высокая мотивация к выполнению профессиональной деятельности; участие в конференциях, профессиональных конкурсах и других профессионально значимых мероприятиях	
<i>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</i>	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<i>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе</i>	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья; адекватно понимать	

<p><i>профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</i></p>	<p>социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности; регулярные занятия различными физическими упражнениями; совершенствование уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	
<p><i>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</i></p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	

Критерии оценки зачета

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной

программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**ПМ.03 Организация и ведение технологического процесса производства
 продукции на автоматизированных технологических линиях производства
 молочной продукции пищевой продукции из мясного сырья** в объеме 72 часа
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 1.1				
ПК 1.2				

*** 80% -100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 02				
ОК 03				
ОК 04				
ОК 05				
ОК 06				
ОК 07				
ОК 08				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ...-низкий уровень
 ОК..., ОК... ...-средний уровень
 ОК..., ОК... ...-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):
 За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была
 продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____/ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики:** от ОО

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
УП.04.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 № 343 и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины УП.02.01 Учебная практика в части освоения вида профессиональной деятельности ВД.4 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке. ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

1. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции; осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

2. Условия аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме *зачета*.

3. Программа оценивания контролируемой компетенции

№ п.п.	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции или её части)	Наименование оценочного средства
1	ВД.2.1 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Практическая работа
Промежуточная аттестация - зачет		ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09.	Задания по видам работ

Задания к практической работе

Виды работ по Разделу 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Учебная практика раздела 1

Виды работ

1. Методы определения массовой доли белка в молоке и молочных продуктах.
2. Методы определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах.
3. Методы определения массовой доли влаги в молоке и молочных продуктах.
4. Методы определения массовой доли лактозы в молоке и молочных продуктах
5. Определение механической загрязненности молока.
6. Методы определения плотности молочного сырья.
7. Методы определения вязкости молочного сырья и продуктов.
8. Методы определения титруемой кислотности молока и молочных продуктов.
9. Методы определения активной кислотности молока и молочных продуктов.
10. Органолептический анализ молочного сырья и молочных продуктов.
11. Методы выявления ингибирующих веществ в молочном сырье.
12. Методы выявления фальсификации молочного сырья.
13. Методы определения эффективности гомогенизации молока и сливок.
14. Методы определения эффективности пастеризации.
15. Определение промышленной стерильности питьевого молока.
16. Определение степени взбитости мороженого
17. Определение термоустойчивости сливочного масла.
18. Методы определения сыропригодности молока.
19. Методы определения степени зрелости сыра.
20. Методы определения растворимости и класса тепловой обработки сухого молока.
21. Особенности проведения микробиологических исследований молока и молочных продуктов.

Критерии оценивания практических работ:

- Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, все этапы задания проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов, соблюдает требования правил техники безопасности, правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, правильно выполняет анализ погрешностей.

- Оценка «4» ставится, если выполнены все требования к оценке «5», но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета
- Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной его части позволяет получить правильный результат и вывод, или если в ходе выполнения задания были допущены ошибки
- Оценка «2» ставится, если задание выполнено не полностью, или объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов, или если этапы задания производились неправильно.

Вопросы и задания к зачету

1. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
2. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
3. Основные методы теххимического контроля.
4. Основные принципы организации контроля качества продукции.
5. Основные принципы организации контроля санитарно- гигиенического состояния производства.
6. Основные требования, предъявляемые к молоку сырью
7. Особенности отбора проб мороженого для физико-химического анализа
8. Отбор проб для анализа.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. <i>Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции</i>	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой молочной продукции	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. <i>Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</i>	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

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

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

Критерии оценки зачета

Оценка производственной практики при промежуточной аттестации:

В процессе учебной практики обучающийся заполняет дневник практической подготовки по учебной практике (приложения 2, 2а).

По результатам практики руководитель практики заполняет аттестационный лист (приложение 1), в котором дает оценку сформированности профессиональных и общих компетенций через виды и качество выполнения работ.

Зачет выставляется при условии сформированности профессиональных компетенций не ниже 60% и сформированности общих компетенций не ниже среднего уровня.

«зачтено»

выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений

«не зачтено»

выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий

дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

Оценка сформированности практических навыков оформляется в Аттестационном листе практики (Приложение 1.)

Оценочными материалами по практике являются:

- Дневник практики (Приложение 2)
- Отчет по практике (Приложение 3)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося)

обучающийся(ая) на ___ курсе по профессии/специальности СПО
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
 успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**ПМ.04 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной
 продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке пищевой
 продукции из мясного сырья** в объеме 108 часов
 с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка сформированности ПК через виды и качество выполнения работ

Оцениваемая ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК	
			«да»	«нет»
ПК 2.1				
ПК 2.2				
ПК 2.3				

*** 80%-100% - «5»
 70%-80% - «4»
 60%-70% - «3»

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики через оценку сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Низкий	Средний	Высокий
ОК 01				
ОК 02				
ОК 04				
ОК 05				
ОК 07				
ОК 09				

 ОК..., ОК... ..-низкий уровень
 ОК..., ОК... ..-средний уровень
 ОК..., ОК... ..-высокий уровень

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (оценить сформированность ПК и уровень сформированности ОК):

За период учебной практики студентом (ФИО) _____ была продемонстрирована сформированность ПК ____; уровень сформированности ОК _____

Рекомендации: обратить внимание... требует внимания

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____ /ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ /ФИО, должность

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ДНЕВНИК

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

Руководители

практики: от ОО

Руководитель группы _____

ЛИСТ ДНЕВНИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Дата	Содержание работы обучающегося по дням практики	Количество часов	Оценка и подпись руководителя практики
1	2	3	4
	<i>Наименование ПМ</i>		
	<i>В разделе описывается вся практическая работа обучающегося в данный день практики</i>		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

ОТЧЕТ

Практической подготовки по учебной практике

**ПО ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

обучающегося группы _____ по профессии СПО

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(ФИО)

проходившего учебную практику

с «__» Г. по «__» _____ Г.

Место прохождения практики (организация):

**Руководители
практики: от ОО**

Руководитель группы _____

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Характеристика и структура организации, объекты практики
2. Материально-техническая база организации
3. Индивидуальное задание руководителя практики
4. Виды выполненных работ
5. Выводы и предложения по улучшению технологии и организации производства, предложения по повышению качества работ, экономии материалов и др.
6. Дневник практики
7. Приложения
8. Фотоотчет