

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области  
Региональная олимпиада профессионального мастерства «Профистарт»

**ПРОТОКОЛ**

13.10.2022

№ 1

Заседание рабочей группы по определению структуры фонда оценочных средств для региональной олимпиады профессионального мастерства «Профистарт»  
УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

**Присутствовали:**

**По специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

1. Калугина Наталья Викторовна, заведующий технологическим отделением, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ОГБПОУ ДиТЭК
2. Святова Лидия Николаевна, председатель методической цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей пищевых производств ОГБПОУ ДиТЭК, преподаватель химии, заведующий лабораторией ОГБПОУ ДиТЭК
3. Левина Наталья Николаевна, к.т.н., преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ОГБПОУ ДиТЭК
4. Лобачева Таисия Петровна, к.т.н., преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ОГБПОУ ДиТЭК
5. Байгуллова Асия Маратовна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ОГБПОУ ДиТЭК;
6. Кувайцева Ирина Александровна, преподаватель иностранного языка ОГБПОУ ДиТЭК

**Повестка заседания:**

1. Избрание руководителя укрупненной группы специальности УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.
2. Определение тематики вариативной части тестового задания.
3. Определение текстов для профессионального перевода.
4. Определение профессиональных заданий инвариантной части.
5. Определение профессиональных заданий вариативной части.

**Вопрос 1: Назначение руководителя укрупненной группы УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

**Постановили:**

Избрать Калугину Наталью Викторовну – преподавателя ОГБПОУ «Димитровградский технико-экономический колледж» - руководителем укрупнённой группы УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.



## **Вопрос 2: Определение тематики вариативной части тестового задания**

**Слушали:** Калугину Наталью Викторовну – преподавателя ОГБПОУ ДиТЭК, которая предложила для составления вариативной части тестового задания профессиональный стандарт № 540н от 04 августа 2021 г «Оператор тепловых/холодильных установок» (Зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 07.09.2021 г. N 64913). Для составления вариативной части тестового задания использовать следующие знания и умения в соответствии с требованиями к квалификации (получение рабочей профессии «Закальщик мороженого»

*Трудовая функция В/01.2 Управление процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках и его регулирование*

- Государственные стандарты на охлажденную (замороженную) продукцию
- Правила укладки и хранения пищевой продукции в морозильных камерах
- Технологические параметры процесса охлаждения или заморозки (температурный режим и время охлаждения или заморозки)
- Требования, предъявляемые к температурному режиму закалочной или морозильной камеры
- Правила применения специальных и регулировочных приспособлений
- Основы процесса охлаждения (заморозки) (сырье, способы ведения процесса, оптимальные условия, аппаратное оформление с обязательной контрольно-измерительных приборов)
- Способы определения качества охлаждения (замораживания) пищевой продукции
- Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей

*Трудовая функция В/02.2 Обслуживание холодильных установок с различными охладителями и контроль их работы*

- Приемы и методы проверки рабочего состояния обслуживаемого оборудования
- Назначение, устройство, принцип действия, правила обслуживания и применения холодильного (морозильного) оборудования и контрольно-измерительных приборов
- Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции
- Правила стерилизации и дезинфекции холодильного (морозильного) оборудования
- Назначение, устройство, принцип действия, правила обслуживания автоматизированных и полуавтоматизированных систем контроля работы холодильных и морозильных установок для охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья
- Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей

### **Постановили:**

Утвердить предлагаемый перечень знаний и умений трудовых функции профессионального стандарта № 540н от 04 августа 2021 г «Оператор тепловых/холодильных установок» (Зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 07.09.2021 г. N 64913) в соответствии с требованиями к квалификации (получение рабочей профессии «Закальщик мороженого») для составления вариативной части тестового задания:



*Трудовая функция В/01.2 Управление процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках и его регулирование*

*Трудовая функция В/02.2 Обслуживание холодильных установок с различными охладителями и контроль их работы*

### **Вопрос 3: Определение текстов для профессионального перевода**

#### **Слушали:**

Кувайцеву Ирину Александровну – преподавателя ОГБПОУ ДиТЭК, которая предложила следующие задания для профессионального перевода иностранных текстов по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Английский текст

1. Dairy products
2. Ice-cream technology

Немецкий язык

1. Die Milchals Nahrungsmittel
2. Die Eigenschaften der Milch.

#### **Постановили:**

Утвердить задание для специальности  
- 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

Английский текст

1. Dairy products
2. Ice-cream technology

Немецкий язык

1. Die Milchals Nahrungsmittel
2. Die Eigenschaften der Milch.

### **Вопрос 4: Определение профессиональных заданий инвариантной части**

#### **Слушали:**

Святову Лидию Николаевну – преподавателя ОГБПОУ ДиТЭК, которая предложила по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов следующие задания

1. Определить белок молока методом формольного титрования.
2. Определить эффективность пастеризации молока.
3. Определить кислотность кефира.
4. Приготовить простой окрашенный препарат дрожжей.
5. Определить массовую долю влаги в твороге

#### **Постановили:**

Утвердить задание для специальности  
- 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

1. Определить белок молока методом формольного титрования.
2. Определить эффективность пастеризации молока.
3. Определить кислотность кефира.
4. Приготовить простой окрашенный препарат дрожжей
5. Определить массовую долю влаги в твороге

**Вопрос 5: Определение профессиональных заданий вариативной части.**

**Слушали:**

Лобачеву Таисию Петровну – преподавателя ОГБПОУ ДиТЭК, которая предложила по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов следующие задания

1. Выработать коктейль из пахты «Тропиканка».
2. Выработать массу творожную полужирную с изюмом из творога-полуфабриката.
3. Выработать желе из творожной сыворотки.
4. Выработать мягкий сыр сливочный сладкий из творога-полуфабриката.
5. Выработать мягкий сыр без созревания «Адыгейский»

**Постановили:**

Утвердить задание для специальности

- 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

1. Выработать коктейль из пахты «Тропиканка».
2. Выработать массу творожную полужирную с изюмом из творога-полуфабриката.
3. Выработать желе из творожной сыворотки.
4. Выработать мягкий сыр сливочный сладкий из творога-полуфабриката.
5. Выработать мягкий сыр без созревания «Адыгейский»

Руководитель укрупненной группы  
УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии  
Преподаватель ОГБПОУ ДиТЭК



Н.В. Калугина