**Региональная олимпиада профессионального мастерства**

**«Профистарт»**

**Утверждено**

**протоколом заседания**

**оргкомитета**

**от 07.11.2022 г. № 1**

**Фонд оценочных средств**

**Региональная олимпиада профессионального мастерства**

**«Профистарт»**

**по УГС 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

**г. Ульяновск, 2022**

**ФОС разработан**

в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Димитровградский технико-экономический колледж» (ОГБПОУ ДиТЭК)

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

**Рассмотрен на** заседании методического совета ОГБПОУ ДиТЭК

Протокол № 2 от « 25» октября 2022 г.

**Рецензенты**

1. Кузьмина Ольга Валентиновна, главный технолог ООО «Молоковъ» (р.п. Новая Малыкла)
2. Шигапов Ильяс Исхакович – д.т.н., доцент, зам. директора по науке, зав. кафедрой «Технология производства, переработки и экспертиза продукции АПК» Технологического института – филиала ФГБОУ ВО «Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина»
3. Байгуллов Радик Николаевич – к.п.н., зав. кафедрой «Гуманитарные и социально-экономические дисциплины» ПКИУПТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

**Содержание**

1. **Спецификация Фонда оценочных средств.**
2. **Паспорт теоретического задания.**
3. **Паспорт практического задания «Перевод профессионального текста».**
4. **Паспорт практического задания «Задание по решению профессиональных заданий».**
5. **Оценочные средства (демоверсии, включающие инструкции по выполнению)**
6. **Ведомость оценок результатов выполнения участниками теоретического задания**
7. **Ведомость оценок результатов выполнения участниками практических заданий**
8. **Сводная ведомость оценок результатов выполнения участниками практических заданий**
9. **Сводная ведомость оценок результатов выполнения участниками заданий Олимпиады**
10. **Рекомендуемая литература**

**1. Спецификация Фонда оценочных средств**

1. **Назначение Фонда оценочных средств**
   1. Фонд оценочных средств (далее – ФОС) - комплект методических и оценочных средств, предназначенных для определения уровня сформированности компетенций участников региональной олимпиады профессионального мастерства «Профистарт», обучающихся по профессиям/специальностям среднего профессионального образования (далее – Олимпиада).

ФОС является неотъемлемой частью методического обеспечения процедуры проведения Олимпиады.

1.2. На основе результатов оценки конкурсных заданий проводятся следующие основные процедуры в рамках региональной олимпиады профессионального мастерства «Профистарт»:

процедура определения результатов участников, выявления победителя Олимпиады (первое место) и призеров (второе и третье места);

**2.Документы, определяющие содержание Фонда оценочных средств**

2.1. Содержание Фонда оценочных средств определяется на основе и с учетом следующих документов:

Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (редакция от 24.09.2022) «Об образовании в Российской Федерации»;

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 28.08.2020) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (ред. от 20.01.2021) «Об утверждении перечня специальностей среднего профессионального образования»;

приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 378 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 18.06.2014 г. № 32771);

приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 04 августа 2021 г. № 540н "Об утверждении профессионального стандарта «Оператор тепловых/холодильных установок» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации07.09.2021 г. N 64913).

**3. Подходы к отбору содержания, разработке структуры оценочных средств и процедуре применения**

3.1. Программа конкурсных испытаний предусматривает для участников выполнение теоретических и практических заданий.

Теоретические и практические задания формируются в соответствии с общими и профессиональными компетенциями, установленными федеральными государственными образовательными стандартами, и учитывают основные положения профессиональных стандартов и требования работодателей к уровню подготовки специалистов среднего звена.

3.2. Комплексное конкурсное задание состоит из теоретической и практической части.

3.3. Задание теоретической части включает в себя тестовые задания. Теоретические вопросы формируются по двум разделам (инвариантный и вариативный) и объединяются в тест. Инвариантный раздел теста содержит задания по тематическим направлениям, которые являются общими для специальностей укрупненной группы области знаний в соответствии с ФГОС СПО:

- Информационные технологии в профессиональной деятельности;

- Оборудование, материалы, инструменты;

- Системы качества, стандартизации и сертификации;

- Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды;

- Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности.

Вариативный раздел формируются на основе оценочных средств независимой оценки квалификации с использованием таблицы соответствия профессиональных стандартов, уровней квалификаций с компетенциями Ворлдскиллс и наименованиями профессий и специальностей на 2022 год.

Предлагаемое для выполнения участнику тестовое задание включает 100 вопросов.

Тестовые задания включают: вопросы закрытой формы с выбором ответа, открытой формы с кратким ответом, на установление соответствия, на установление правильной последовательности.

Вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного тестового утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых являются правильным.

Вопрос открытой формы имеет вид неполного утверждения, в котором отсутствует один или несколько ключевых элементов, в качестве которых могут быть: число, слово или словосочетание. На месте ключевого элемента в тексте задания ставится многоточие или знак подчеркивания.

Вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Выполнение задания реализуется посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов.

При выполнении тестового задания участнику Олимпиады предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

3.4. Задание практической части включает в себя практические задачи (защита портфолио, перевод профессионального текста, решение и/или выполнение профессиональных заданий).

3.5. Защита портфолио

Данное задание направлено на решение следующей задачи:

- отслеживание индивидуальных достижений студента, динамики развития профессионально-значимых качеств, успешности общих и профессиональных компетенций на основе накопления и систематизации документов, отзывов, работ, других свидетельств.

Структура портфолио

1) Информация об участнике:

- ФИО, фото (портрет);

- дата рождения;

- контактные данные (телефон, электронная почта);

- характеристика участника;

- портфолио результатов (успеваемость, дополнительное образование)

- портфолио достижений (участие в мероприятиях, сведения о публикациях)

2) Грамоты, дипломы, свидетельства (сканы).

3) Отзывы, характеристики от работодателей (при наличии).

3.6. Перевод профессионального текста (сообщения)

Данное задание направлено на оценку уровня сформированности:

умений применять лексику и грамматику иностранного языка для перевода текста на профессиональную тему;

умений общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные темы;

способность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

Задание содержит две задачи:

1) перевод текста, содержание которого включает профессиональную лексику (возможен вариант аудирования) с иностранного языка на русский при помощи словаря.

2) ответы на вопросы по тексту, аудирование, выполнение действия.

3.7. Задание по решение и/или выполнение профессиональных заданий.

Решение и/или выполнение профессиональных заданий состоит из двух частей: инвариантной и вариативной. Задания формируются в соответствии с общими и профессиональными компетенциями специальностей укрупненной группы специальностей СПО.

А. Инвариантная часть задания направлена на демонстрацию умений и практического опыта профессиональной деятельности, характерных для всех специальностей укрупненной группы.

Инвариантная часть может содержать следующие задания:

- использование прикладных компьютерных программ;

- работа с технической документацией: использовать, разрабатывать, оформлять;

- определение технологии, методов и способов выполнения работы/оказания услуги;

- выбор технологического оборудования, материалов, инструментов для выполнения работы/оказания услуги;

- использование нормативной и справочной литературы, применение документации систем качества.

Содержит от 1 до 2 задач и единые критерии оценивания для УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Б. Вариативная часть профессионального задания охватывает область умений и практического опыта, являющихся специфическими для конкретной специальности УГС.

Задания вариативной части включают:

- специфические виды профессиональной деятельности;

- специфические объекты профессиональной деятельности;

- специфические производственные площадки.

Содержит от 1 до 2 задач и критерии оценивания для специальности УГС.

Специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов.

**4. Система оценивания выполнения заданий**

4.1. Оценивание выполнения конкурсных заданий осуществляется на основе следующих принципов:

соответствия содержания конкурсных заданий ФГОС СПО, с учётом требований профессиональных стандартов и работодателей;

достоверности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна базироваться на общих и профессиональных компетенциях участников Олимпиады;

адекватности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения конкурсных заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных (в рамках различных этапов Олимпиады) оценках компетенций участников Олимпиады;

комплексности оценки – система оценивания выполнения конкурсных заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции участников Олимпиады;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений членов жюри.

4.2. При выполнении процедур оценки конкурсных заданий используются следующие основные методы:

метод экспертной оценки;

метод расчета первичных баллов;

метод расчета сводных баллов;

метод ранжирования результатов участников Олимпиады.

4.3. Результаты выполнения конкурсных заданий оцениваются по 100-балльной шкале:

за выполнение теоретической части максимальная оценка - 30 баллов; за выполнение практической части максимальная оценка - 70 баллов.

4.4. Оценка за тестовые задания определяется простым суммированием баллов за правильные ответы на вопросы.

В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если:

при ответе на вопрос закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ;

при ответе на вопрос открытой формы дан правильный ответ;

при ответе на вопрос на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность;

при ответе на вопрос на установление соответствия, если сопоставление произведено верно для всех пар.

Таблица 1

**Структура оценки за тестовое задание**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Вопросы** | **Балл за один вопрос** | **Количество вопросов** | **Максимальный балл** |
| 1 | Вопрос на выбор ответа | 0,1 | 15 | 1,5 |
| 2 | Открытая форма вопроса | 0,2 | 10 | 2,0 |
| 3 | Вопрос на соответствие | 0,3 | 35 | 10,5 |
| 4 | Вопрос на установление последовательности | 0,4 | 40 | 16,0 |
|  | **ИТОГО:** | | **100** | **30** |

4.5. Оценивание выполнения практических конкурсных заданий осуществляется в соответствии со следующими целевыми индикаторами:

а) основные целевые индикаторы:

качество выполнения отдельных задач задания;

качество выполнения задания в целом.

б) штрафные целевые индикаторы, начисление (снятие) которых производится за нарушение условий выполнения задания (в том числе за нарушение правил выполнения работ).

Критерии оценки выполнения практических конкурсных заданий представлены в соответствующих паспортах конкурсного задания.

4.6. Защита портфолио.

Максимальное количество баллов за выполнение задания – 10 баллов.

– Полнота портфолио (наличие документов, отзывов, подтверждающих успешность освоения компетенций, достижений в научной и творческой деятельности) – 3 балла;

– Структуированность содержания портфолио – 1 балл;

– Обоснованность структуры и содержания портфолио – 1 балл;

– Способность студента адекватно оценивать собственные компетенции – 2 балла;

– Умение определять ближайшие и перспективные цели, направления профессионально-личностного саморазвития – 2 балла;

– Наглядность и эстетичность представленных материалов – 1 балл.

4.7. Максимальное количество баллов за практическое конкурсное задания: «Перевод профессионального текста (сообщения)» составляет 10 баллов.

4.8. Оценивание конкурсного задания «Перевод профессионального текста» осуществляется следующим образом:

1 задача – перевод текста – 5 баллов;

2 задача – ответы на вопросы, выполнение действия, инструкция на выполнение которого задана в тексте или выполнение задания на аудирование – 5 баллов.

Таблица 2

Критерии оценки 1 задачи письменного перевода текста

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Критерии оценки** | **Количество баллов** |
| 1. | Качество письменной речи | 0-3 |
| 2. | Грамотность | 0-2 |

По критерию «Качество письменной речи» ставится:

3 балла – текст перевода полностью соответствует содержанию оригинального текста; полностью соответствует профессиональной стилистике и направленности текста; удовлетворяет общепринятым нормам русского языка, не имеет синтаксических конструкций языка оригинала и несвойственных русскому языку выражений и оборотов. Все профессиональные термины переведены правильно. Сохранена структура оригинального текста. Перевод не требует редактирования.

2 балла - текст перевода практически полностью (более 90% от общего объема текста) – понятна направленность текста и его общее содержание соответствует содержанию оригинального текста; в переводе присутствуют 1-4 лексические ошибки; искажен перевод сложных слов, некоторых сложных устойчивых сочетаний, соответствует профессиональной стилистике и направленности текста; удовлетворяет общепринятым нормам русского языка, не имеет синтаксических конструкций языка оригинала и несвойственных русскому языку выражений и оборотов. Присутствуют 1-2 ошибки в переводе профессиональных терминов. Сохранена структура оригинального текста. Перевод не требует редактирования.

1 балл – текст перевода лишь на 50% соответствует его основному содержанию: понятна направленность текста и общее его содержание; имеет пропуски; в переводе присутствуют более 5 лексических ошибок; имеет недостатки в стиле изложения, но передает основное содержание оригинала, перевод требует восполнения всех пропусков оригинала, устранения смысловых искажений, стилистической правки.

0 баллов – текст перевода не соответствует общепринятым нормам русского языка, имеет пропуски, грубые смысловые искажения, перевод требует восполнения всех пропусков оригинала и стилистической правки.

По критерию «Грамотность» ставится

2 балла – в тексте перевода отсутствуют грамматические ошибки (орфографические, пунктуационные и др.);

1 балл – в тексте перевода допущены 1-4 лексические, грамматические, стилистические ошибки (в совокупности);

0 баллов – в тексте перевода допущено более 4 лексических, грамматических, стилистических ошибок (в совокупности).

Таблица 3

Критерии оценки 2 задачи

«Перевод профессионального текста (сообщения)»

(ответы на вопросы, аудирование, выполнение действия)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Критерии оценки** | **Количество баллов** |
| 1. | Глубина понимания текста | 0-4 |
| 2. | Независимость выполнения задания | 0-1 |

По критерию «Глубина понимания текста» ставится:

4 балла – участник полностью понимает основное содержание текста, умеет выделить отдельную, значимую для себя информацию, догадывается о значении незнакомых слов по контексту;

3 балла – участник не полностью понимает основное содержание текста, умеет выделить отдельную, значимую для себя информацию, догадывается о значении более 80% незнакомых слов по контексту;

2 балла – участник не полностью понимает основное содержание текста, умеет выделить отдельную, значимую для себя информацию, догадывается о значении более 50% незнакомых слов по контексту;

1 балл - участник не полностью понимает основное содержание текста, с трудом выделяет отдельные факты из текста, догадывается о значении менее 50% незнакомых слов по контексту

0 баллов - участник не может выполнить поставленную задачу.

По критерию «Независимость выполнения задания» ставится:

1 балл – участник умеет использовать информацию для решения поставленной задачи самостоятельно без посторонней помощи;

0 баллов - полученную информацию для решения поставленной задачи участник может использовать только при посторонней помощи.

4.9. Максимальное количество баллов за выполнение задания «Задание по решение и/или выполнение профессиональных заданий» - 50 баллов.

А. Инвариантная часть задания

Максимальное количество баллов за выполнение инвариантной части задания «Задание по решение и/или выполнение профессиональных заданий» - 20 баллов.

Оценивание выполнения задания «Контроль качества готовой продукции» осуществляется следующим образом.

1 задача –Определение массовой доли влаги в твороге– 20 баллов.

Таблица 4

Критерии оценки задачи «Определение кислотности кефира»

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценки:** | **Количество баллов** |
| Указано наименование аппаратуры | 0-1 |
| Указано наименование материалов | 0-1 |
| Указано наименование реактивов с указанием их концентрации | 0-1 |
| Указана цель приготовления контрольного эталона | 0-1 |
| Назван правильный объем приготовления контрольного эталона | 0-1 |
| Правильно указаны используемые реактивы и материалы | 0-1 |
| Правильно выполнена техника приготовления контрольного эталона | 0-1 |
| Точность приготовления контрольного эталона | 0-1 |
| Правильное использование методики проведения анализа в соответствии с требованиями действующей нормативной документации | 0-1 |
| Соблюдение техники безопасности при проведении анализа | 0-1 |
| Соблюдение правил личной гигиены при проведении анализа | 0-1 |
| Правильный выбор необходимой аппаратуры для проведения анализа | 0-1 |
| Правильный выбор необходимых материалов для проведения анализа | 0-1 |
| Правильный выбор необходимых реактивов для проведения анализа | 0-1 |
| Правильность подготовки образца к анализу | 0-1 |
| Правильность приготовления контрольного эталона для сравнения с полученными результатами | 0-1 |
| Правильность хода выполнения анализа | 0-1 |
| Правильность порядка мойки аппаратуры | 0-1 |
| Правильность обработки результатов анализа | 0-1 |
| Правильность оценки результатов выполненного анализа | 0-1 |

По критериям оценки задачи ставится:

1 балла – этап задания выполнен полностью, нарушений нет;

0 баллов – этап задания не выполнен, допущены грубые ошибки при выполнении.

Оценка за задачу определяется простым суммированием баллов за правильно выполненные критерии.

Б. Вариативная часть профессионального задания

Максимальное количество баллов за выполнение вариативной части профессионального задания - 30 баллов.

Оценивание выполнения задания «Выработка коктейля из пахты «Тропиканка»осуществляется следующим образом.

1 задача –Алгоритм действий при подготовке оборудования к мойке и дезинфекции – 5 баллов;

2 задача – Ведение технологических процессов по выработке молочных продуктов – 25 баллов.

Таблица 5

Критерии оценки задачи 1 «Алгоритм действий при подготовке оборудования к мойке и дезинфекции»

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценки:** | **Количество баллов** |
| Правильно выбраны моющие и дезинфицирующие средства | 0-1 |
| Правильно выбраны параметры ручной мойки технологического оборудования | 0-1 |
| Правильно выбраны параметры дезинфекции технологического оборудования | 0-1 |
| Правильно выбран алгоритм мойки технологического оборудования | 0-1 |
| Правильно оформлен журнал мойки технологического оборудования | 0-1 |

По критериям оценки 1 задачи ставится:

1 балла – этап задания выполнен полностью, нарушений нет;

0 баллов – этап задания не выполнен, допущены грубые ошибки при выполнении.

Оценка за задачу определяется простым суммированием баллов за правильно выполненные критерии.

Таблица 6

Критерии оценки задачи 2 «Ведение технологических процессов по выработке молочных продуктов.»

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценки:** | **Количество баллов** |
| Соблюдение техники безопасности и правил личной гигиены при выработки молочного продукта | 0-2 |
| Правильная организация рабочего места при выработке молочного продукта | 0-2 |
| Правильное составление технологической схемы производства молочного продукта в соответствие с действующей нормативно-технической документацией | 0-2 |
| Правильный выбор технологических режимов в условиях производственной лаборатории | 0-2 |
| Правильный выбор технологического оборудования в условиях производственной лаборатории | 0-2 |
| Правильный выбор способа нормализации в производстве молочных продуктов в условиях производственной лаборатории | 0-2 |
| Правильное выполнение технологических расчетов при производстве молочных продуктов | 0-2 |
| Правильная организация технологического процесса производства молочного продукта в условиях производственной лаборатории | 0-2 |
| Правильная сортировка сырья и ингредиентов для производств продукта | 0-2 |
| Правильная последовательность внесения компонентов при составлении смеси | 0-2 |
| Правильная выработка молочного продукта в соответствии с действующей нормативно-технической документаций (органолептические показатели готового продукта) | 0-2 |
| Правильная выработка молочного продукта в соответствии с действующей нормативно-технической документаций (физико-химические показатели готового продукта) | 0-2 |
| Правильное заполнение соответствующей документации на готовый продукт | 0-1 |

По критериям оценки 2 задачи ставится:

2 балла – этап задания выполнен полностью, нарушений нет;

1 балл – этап задания выполнен не полностью, либо выполнен с нарушениями, не имеющими существенного значения;

0 баллов – этап задания не выполнен, допущены грубые ошибки при выполнении.

За критерий «Правильное заполнение соответствующей документации на готовый продукт» ставиться:

1 балла – этап задания выполнен полностью, нарушений нет;

0 баллов – этап задания не выполнен, допущены грубые ошибки при выполнении.

Оценка за задачу определяется простым суммированием баллов за правильно выполненные критерии.

Критерии оценки являются едиными для всех специальностей УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология СПО.

**5. Продолжительность выполнения конкурсных заданий**

Рекомендуемое время для выполнения:

тестового задания – 100 минут;

на защиту портфолио одному студенту – 5 минут;

перевод профессионального текста, сообщения – 1 час (академический);

решение профессиональных заданий – от 3 до 5 часов (академических).

А. Инвариантная часть задания - 1-2 часа (академических)

Б. Вариативная часть профессионального задания - 2-3 часа (академических)

**6. Условия выполнения заданий. Оборудование**

6.1. Для выполнения теоретического задания необходимо соблюдение следующих условий:

наличие компьютерного класса (классов) или других помещений, в котором размещаются персональные компьютеры, объединенные в локальную вычислительную сеть;

наличие специализированного программного обеспечения.

Должна быть обеспечена возможность единовременного выполнения задания всеми участниками Олимпиады.

6.2.Для выполнения заданий «Защита портфолио» необходимо соблюдение следующих условий:

наличие компьютерного класса (классов) или других помещений, в котором размещаются персональные компьютеры, объединенные в локальную вычислительную сеть.

6.3.Для выполнения заданий «Перевод профессионального текста» необходимо соблюдение следующих условий:

наличие компьютерного класса (классов) или других помещений, в котором размещаются персональные компьютеры, объединенные в локальную вычислительную сеть.

Должна быть обеспечена возможность единовременного выполнения задания всеми участниками Олимпиады.

6.4. Для выполнения заданий «Задание по решению профессиональных заданий» необходимо соблюдение следующих условий:

наличие специализированных помещений (учебных лабораторий: Учебная лаборатория «Контроля качества молока и молочных продуктов», Учебная лаборатория «Технологии отрасли»), в которых возможно выполнение профессионального задания, укомплектованных необходим оборудованием.

Должна быть обеспечена возможность единовременного выполнения задания всеми участниками Олимпиады.

**7. Оценивание работы участника Олимпиады в целом**

7.1. Для осуществления учета полученных участниками Олимпиады оценок заполняются индивидуальные сводные ведомости оценок результатов выполнения заданий.

7.2. На основе указанных в п.7.1. ведомостей формируется сводная ведомость, в которую заносятся суммарные оценки в баллах за выполнение заданий каждым участником Олимпиады и итоговая оценка выполнения комплексного конкурсного задания каждого участника Олимпиады, получаемая при сложении суммарных оценок за выполнение заданий.

7.3. Результаты участников ранжируются по убыванию суммарного количества баллов, после чего из ранжированного перечня результатов выделяют 3 наибольших результата, отличных друг от друга – первый, второй и третий результаты.

Участник, имеющий первый результат, является победителем Региональной олимпиады профессионального мастерства «Профистарт», имеющие второй и третий результаты, являются призерами Олимпиады.

Решение жюри оформляется протоколом.

**2.Паспорт теоретического задания**

Код, наименование профессии/ специальности **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации | Критерии оценки квалификации | Тип и N задания |
| Трудовая функция B/01.2 Управление процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках и его регулирование | | |
| Государственные стандарты на охлажденную (замороженную) продукцию | 0,1 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 1, 4, 5 – с выбором ответа |
| 0,2 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 16 – открытая форма вопроса |
| 0,3 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 36, 37, 38, 40, 41, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 53 – на установление соответствия |
| 0,4 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 64 – на установление последовательности |
| Правила укладки и хранения пищевой продукции в морозильных камерах | 0,1 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 15 – с выбором ответа |
| 0,3 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 39, 60 – на установление соответствия |
| Технологические параметры процесса охлаждения или заморозки (температурный режим и время охлаждения или заморозки) | 0,1 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 2 – с выбором ответа |
| 0,2 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание №24 – открытая форма вопроса |
| 0,3 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 42, 50, 51, 52, 56 – на установление соответствия |
| 0,4 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 60 62, 89, 94 – на установление последовательности |
| Требования, предъявляемые к температурному режиму закалочной или морозильной камеры | 0,2 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 22 – открытая форма вопроса |
| 0,3 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 29, 30, 31, 32, 33 – на установление соответствия |
| 0,4 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 965 – на установление последовательности |
| Правила применения специальных и регулировочных приспособлений | 0,1 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 8, 11 – с выбором ответа |
| 0,4 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 97, 98 – на установление последовательности |
| Основы процесса охлаждения (заморозки) (сырье, способы ведения процесса, оптимальные условия, аппаратурное оформление с обвязкой контрольно-измерительных приборов) | 0,2 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 23, 25– открытая форма вопроса |
| 0,3 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 26, 27, 28, 54 – на установление соответствия |
| 0,4 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 64, 65, 66, 67, 71, 84, 90, 96 – на установление последовательности |
| Способы определения качества охлаждения (замораживания) пищевой продукции | 0,2 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 18, 20 – открытая форма вопроса |
| 0,4 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 75, 76, 77, 78, 81 – на установление последовательности |
| Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей | 0,1 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 9, 10 – с выбором ответа |
| 0,3 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 57, 58 – на установление соответствия |
| 0,4 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 68, 69, 70, 79 - на установление последовательности |
| Трудовая функция B/02.2 Обслуживание холодильных установок с различными охладителями и контроль их работы | | |
| Приемы и методы проверки рабочего состояния обслуживаемого оборудования | 0,1 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 14 – с выбором ответа |
| Назначение, устройство, принцип действия, правила обслуживания и применения холодильного (морозильного) оборудования и контрольно-измерительных приборов | 0,1 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 3, 6 – с выбором ответа |
| 0,2 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 17, 19 – открытая форма вопроса |
| 0,3 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 55 – на установление соответствия |
| 0,4 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 62 – на установление последовательности |
| Санитарные нормы на оборудование и способы дезинфекции | 0,1 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 7 – с выбором ответа |
| 0,4 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 83, 99 – на установление последовательности |
| Правила стерилизации и дезинфекции холодильного (морозильного) оборудования | 0,3 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 34, 36 – на установление соответствия |
| 0,4 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 72, 73, 74, 82, 100 – на установление последовательности |
| 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 | 0,2 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 21 – открытая форма вопроса |
| 0,4 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 85, 86, 87, 91 – на установление последовательности |
| Требования охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, санитарно-гигиенические нормы в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей | 0,1 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 12, 13 – с выбором ответа |
| 0,3 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 59 – на установление соответствия |
| 0,4 за правильно выполненное задание, 0 баллов за неправильно выполненное задание | Задание № 80, 88, 92, 93 – на установление последовательности |

Общая информация по структуре теоретического задания:

Инвариантная часть

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | количество заданий с выбором ответа | количество заданий с открытым ответом | количество заданий на установление соответствия | количество заданий на установление последовательности |
| Информационные системы | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Оборудование, материалы | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Системы качества, стандартизации и сертификации | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Охрана труда | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности | 2 | 2 | 2 | 2 |

Вариативная часть

количество заданий с выбором ответа: 15 ;

количество заданий с открытым ответом: 10 ;

количество заданий на установление соответствия: 35 ;

количество заданий на установление последовательности: 40 ;

время выполнения заданий для теоретического этапа: 100 мин

**3. Паспорт практического задания**

**«Перевод профессионального текста»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | Код, наименование профессии/ специальности  **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов** | |
|  | Код, наименование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО:  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.. | |
|  | Код, наименование дисциплины/дисциплин, междисциплинарного курса/курсов в соответствии с ФГОС  ОГСЭ.03 Иностранный язык | |
|  | **ЗАДАНИЕ № 2**  **«Перевод профессионального текста»** | **Максимальный балл – 10 баллов** |
|  | *Задача 2.1. Переведите текст.* | Максимальный балл – 5 баллов |
|  | **Критерии оценки:** | |
|  | Качество письменной речи | 0-3 |
|  | Грамотность | 0-2 |
|  | *Задача 2.2. Ответьте на вопросы.* | Максимальный балл – 5 баллов |
|  | **Критерии оценки:** |  |
|  | Глубина понимания текста | 0-4 |
|  | Независимость выполнения задания | 0-1 |
|  | **Материально-техническое обеспечение выполнения задания**  **(на одного участника)** | |
|  | *наименование* | *количество* |
| 1 | Бумага писчая, формат А4, | 1 |
| 2 | Словари | 1 |
| 3 | Глоссарии | 1 |

**4. Паспорт практического задания**

**«Задание по решению профессиональных заданий»**

**А. Инвариантная часть задания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | Код, наименование специальности  **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов** | |
|  | Код, наименование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО:  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  ПК 1.2 Контролировать качество сырья  ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | |
|  | Код, наименование дисциплины/дисциплин, междисциплинарного курса/курсов в соответствии с ФГОС  ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов  МДК 01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | |
|  | **ЗАДАНИЕ № 3**  **«Контроль качества готовой продукции»** | **Максимальный балл – 20 баллов** |
|  | *Задача 3.1. Определение кислотности кефира* | Максимальный балл – 20 баллов |
|  | **Критерии оценки:** | |
|  | Указано наименование аппаратуры | 0-1 |
|  | Указано наименование материалов | 0-1 |
|  | Указано наименование реактивов с указанием их концентрации | 0-1 |
|  | Указана цель приготовления контрольного эталона | 0-1 |
|  | Назван правильный объем приготовления контрольного эталона | 0-1 |
|  | Правильно указаны используемые реактивы и материалы | 0-1 |
|  | Правильно выполнена техника приготовления контрольного эталона | 0-1 |
|  | Точность приготовления контрольного эталона | 0-1 |
|  | Правильное использование методики проведения анализа в соответствии с требованиями действующей нормативной документации | 0-1 |
|  | Соблюдение техники безопасности при проведении анализа | 0-1 |
|  | Соблюдение правил личной гигиены при проведении анализа | 0-1 |
|  | Правильный выбор необходимой аппаратуры для проведения анализа | 0-1 |
|  | Правильный выбор необходимых материалов для проведения анализа | 0-1 |
|  | Правильный выбор необходимых реактивов для проведения анализа | 0-1 |
|  | Правильность подготовки образца к анализу | 0-1 |
|  | Правильность приготовления контрольного эталона для сравнения с полученными результатами | 0-1 |
|  | Правильность хода выполнения анализа | 0-1 |
|  | Правильность порядка мойки аппаратуры | 0-1 |
|  | Правильность обработки результатов анализа | 0-1 |
|  | Правильность оценки результатов выполненного анализа | 0-1 |
|  | **Материально-техническое обеспечение выполнения задания**  **(на одного участника)** | |
|  | *наименование* | *количество* |
| 1 | Бумага писчая, формат А4, | 1 |
| 2 | Оборудование: прибор Тернера, весы электронные | 1 |
| 3 | Посуда: мерные колбы, пробирки, пипетки на 10 см3 и 5 см3, флакон с автоматической пипеткой-дозатором на 10 см3, колбы для титрования, капельницы, стаканчики на 100 см3 | 1 |
| 4 | Материалы: пробки ватные, бумага газетная | 1 |
| 5 | Реактивы: 0,1 н раствор гидроксида калия, 1-%-ный раствор фенолфталеина, 40-%-ный раствор формалина, 0,5%-ный раствор перекиси водорода, 0,5%-ный раствор йидистокалиевого крахмала, 2,5%-ный раствор сернокислого кобальтаэлектронные | 1 |

**«Задание по решению профессиональных заданий»**

**Б. Вариативная часть профессионального задания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | Код, наименование специальности  **19.02.07 Технология молока и молочных продуктов** | |
|  | Код, наименование общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО:  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  ПК 3.3Вести технологические процессы производства напитков из пахты  ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования для производства различных сортов сливочного масла и напитков из пахты | |
|  | Код, наименование дисциплины/дисциплин, междисциплинарного курса/курсов в соответствии с ФГОС  ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  МДК 01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья  МДК 03.01 Технология производства масла и продуктов из пахты и продуктов из молочной сыворотки | |
|  | **ЗАДАНИЕ № 4**  **«Выработка коктейля из пахты «Тропиканка»** | **Максимальный балл – 30 баллов** |
|  | *Задача 4.1. Алгоритм действий при подготовке оборудования к мойке и дезинфекции* | Максимальный балл –  5 баллов |
|  | **Критерии оценки:** | |
|  | Правильно выбраны моющие и дезинфицирующие средства | 0-1 |
|  | Правильно выбраны параметры ручной мойки технологического оборудования | 0-1 |
|  | Правильно выбраны параметры дезинфекции технологического оборудования | 0-1 |
|  | Правильно выбран алгоритм мойки технологического оборудования | 0-1 |
|  | Правильно оформлен журнал мойки технологического оборудования | 0-1 |
|  | *Задача 4.2 Ведение технологических процессов по выработке молочных продуктов* | Максимальный балл –  25 баллов |
|  | **Критерии оценки:** | |
|  | Соблюдение техники безопасности и правил личной гигиены при выработки молочного продукта | 0-2 |
|  | Правильная организация рабочего места при выработке молочного продукта | 0-2 |
|  | Правильное составление технологической схемы производства молочного продукта в соответствие с действующей нормативно-технической документацией | 0-2 |
|  | Правильный выбор технологических режимов в условиях производственной лаборатории | 0-2 |
|  | Правильный выбор технологического оборудования в условиях производственной лаборатории | 0-2 |
|  | Правильный выбор способа нормализации в производстве молочных продуктов в условиях производственной лаборатории | 0-2 |
|  | Правильное выполнение технологических расчетов при производстве молочных продуктов | 0-2 |
|  | Правильная организация технологического процесса производства молочного продукта в условиях производственной лаборатории | 0-2 |
|  | Правильная сортировка сырья и ингредиентов для производств продукта | 0-2 |
|  | Правильная последовательность внесения компонентов при составлении смеси | 0-2 |
|  | Правильная выработка молочного продукта в соответствии с действующей нормативно-технической документаций (органолептические показатели готового продукта) | 0-2 |
|  | Правильная выработка молочного продукта в соответствии с действующей нормативно-технической документаций (физико-химические показатели готового продукта) | 0-2 |
|  | Правильное заполнение соответствующей документации на готовый продукт | 0-1 |
|  | **Материально-техническое обеспечение выполнения задания**  **(на одного участника)** | |
|  | *наименование* | *количество* |
| 1 | Бумага писчая, формат А4, | 1 |
| 2 | Оборудование: заквасочник, плитка электрическая, термометры, весы товарные с набором гирь, весы электронные, холодильник | 1 |
| 3 | Посуда: ушат на 10 л, мутовки, кастрюли эмалированные, дуршлаг, сито, мерные стаканы, мерные кружки, контейнеры для готовой продукции, ступки с пестиком, тарелки столовые, нож, ложки столовые, ложки чайные | 1 |
| 4 | Материалы: марля, пергамент | 1 |
| 5 | Сырье: молоко цельное, молоко обезжиренное, пахта, сахар-песок, банан | 1 |

**5. Оценочные средства (демоверсии, включающие инструкции по выполнению)**

**Паспорт теоретического задания**

***Инвариантная часть***

***Информационные технологии в профессиональной деятельности***

**1. Какую структуру данных реализует MS ACCESS?**

1. **Реляционную**
2. Многослойную
3. Линейную
4. Гипертекстовую

**2. «База данных» - это:**

1. **совокупность структурированных и взаимосвязанных данных, относящихся к определенной предметной области;**
2. совокупность программ для хранения и обработки больших массивов информации;
3. интерфейс, поддерживающий наполнение и манипулирование данными;
4. определенная совокупность информации.

**3.В ячейки ExcelA1 и B1 введены числа 24 и 12 соответственно. В ячейку C1 введено: =A1/B1. Каков будет результат в ячейке С1?**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(2)

**4. В ячейку введено число 0,70 и применен процентный формат. Каков будет результат, отображенный в ячейке?**

**Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (70%)**

**5. Установите соответствия между** программным обеспечением и типом, к которому относится данное ПО:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: |  | ТИП ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ |
| 1 | Системное | A | ShadowDefender |
| 2 | Прикладное | Б | ABBYY Lingvo |
| 3 | Инструментальные системы | В | Borland C++ |

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| А | Б | В |

**6. Установите соответствия между** типами программ и их наименованиями**.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ТИП ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ: |  | НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ: |
| 1 | Операционная система | А | OS/2 |
| 2 | Медиа проигрыватель | Б | Winamp |
| 3 | Табличный процессор | В | QuattroPro |
| 4 | Система управления базами данных | Г | Линтер |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**7. Установите последовательность создания формулы при помощи MicrosoftEquation**

1. Создать новый документ
2. Выбрать команду Вставка- Объект
3. Выбрать MicrosoftEquation 3.0
4. Ввести формулу

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**8. Установите последовательность команд для создания диаграмм с помощью MicrosoftGraph:**

1. Объект – Вставка
2. Переход к вкладке «Новый»
3. Тип объекта
4. Выбрать диаграмму MicrosoftGraph

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

***Оборудование, материалы, материалы***

**1. Небелковые азотистые вещества поступают в молоко из:**

1. **крови**
2. кормов
3. образуются в молочной железе
4. из воздуха

**2.Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:**

1. **редуктаза**
2. липаза
3. пероксидаза
4. каталаза

**3. Какое количество молочного жира содержит обезжиренное молоко?**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (0,05%)

**4. На какие фракции разделяет молоко сепаратор-сливкоотделитель?**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(сливки и обезжиренное молоко)

**5. Установите соответствие титруемой кислотности молока по периодам лактации:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | КИСЛОТНОСТЬ: |  | МОЛОКО ПО ПЕРИОДАМ ЛАКТАЦИИ: |
| 1 | 25 - 40 0Т | А | стародойное молоко |
| 2 | 9 - 12 0Т | Б | молоко среднего периода лактации |
| 3 | 16 - 18 0Т | В | молозиво |

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| В | А | Б |

**6. Установите соответствие между** показателем молока и единицей его измерения**:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПОКАЗАТЕЛЬ МОЛОКА: |  | ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ |
| 1 | Окислительно - восстановительный потенциал | А | Па |
| 2 | Вязкость | Б | Н/м |
| 3 | Поверхностное натяжение | В | Па∙с |
| 4 | Осмотическое давление | Г | мВольт |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | В | Б | А |

**7. Установите правильную последовательность содержания компонентов в молоке согласно их размеру по возрастанию:**

1. казеины
2. сывороточные белки
3. молочный жир
4. коллоидный фосфат кальция
5. лактоза

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Г | Б | А | Д | В |

**8. Установите правильную последовательность по убыванию размеров частиц молока:**

1. сывороточные белки
2. фосфат кальция
3. казеины

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| В | А | Б |

***Системы качества, стандартизации и сертификации***

**1. Руководство и координацию работ по стандартизации в области производства пищевой промышленности осуществляет:**

1. **Федеральное агентство по стандартизации и метрологии**
2. Госстрой России
3. Правительство Российской Федерации

**2. Что представляет собой знак обращения на рынке?**

1. Товарный знак
2. Торговую марку
3. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обраще­ние продукции требованиям потребителей
4. **Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы доб­ровольной сертификации или национальному стандарту**
5. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов

**3. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (сертификат)

**4. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обраще­ние продукции требованиям технических регламентов, называется \_\_\_\_\_\_ о соответствии**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (декларация)

**5.Установите соответствие между терминами и их определениями:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ТЕРМИН |  | ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕРМИНА |
| 1 | Контроль качества | А | Совокупность операций, включающая проведение измерений, испытаний, оценки одной или нескольких характеристик и сравнения полученных результатов с установленными требованиями |
| 2 | Обеспечение качества | Б | Все планируемые и систематически осуществляемые виды деятельности в рамках системы качества, а также подтверждаемые, необходимые для создания достаточной уверенности в том, что объект будет выполнять требования к качеству |
| 3 | Управление качеством | В | Методы и виды деятельности оперативного характера, используемые для выполнения требований к качеству |

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| А | Б | В |

**6. Установите соответствие между органами системы сертификации и их функциями:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ОРГАНЫ СИСТЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ: |  | ФУНКЦИИ ОРГАНОВ СИСТЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ: |
| 1 | Испытательный центр (лаборатория) | А | разрабатывает, согласовывает и подготавливает к утверждению правила сертификации конкретных видов продукции |
| 2 | Орган по сертификации | Б | подает заявку на сертификацию продукции |
| 3 | Совет по сертификации | В | разрабатывает предложения по формированию единой политики сертификации в рамках системы |
| 4 | Заявитель | Г | проводит испытания сертифицированной продукции в рамках инспекционного контроля |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | А | В | Б |

**7. Укажите правильную последовательность этапов сертификации работ, услуг и продукции:**

1. Подача заявителем декларации-заявки на проведение сертификации продукции
2. Рассмотрение декларации-заявки и принятие решения о возможности проведения сертификации
3. Выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия
4. Оценка соответствия работ и услуг установленным требованиям
5. Инспекционный контроль сертифицированных работ и услуг

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| А | Б | Г | В | Д |

**8. Укажите правильную последовательность средств измерений в поверочной схеме передачи размера единицы**

а. первичный эталон

б. эталон единицы физической величины

в. рабочие средства измерений

г. рабочий эталон

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | Г | В |

***Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды***

**1. Что из перечисленного не является средством тушения пожара?**

1. огнетушитель
2. пожарный инструмент
3. инвентарь
4. **пожарная сигнализация**

**2.** Какие опасности относятся к техногенным?

1. Наводнение
2. **Производственные аварии в больших масштабах**
3. Загрязнение воздуха
4. Природные катаклизмы

**3. Состояние защищённости личности, имущества общества и государства от пожаров называется …..**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(пожарная безопасность)

**4. Наводнения, формируемые интенсивными дождями, иногда таянием снега при зимних оттепелях, называются …**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(паводок)

**5. Установите соответствие между измеряемым параметром микроклимата и освещения помещения и прибором для его измерения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПАРАМЕТР МИКРОКЛИМАТА: |  | ПРИБО ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ПАРАМЕТРА |
| 1 | Температура воздуха в помещении | А | Термометр |
| 2 | Уровень влажности воздуха в помещении | Б | Электронный термогигрометр |
| 3 | Освещенность рабочей зоны (световой поток) | В | Гигрометр |
| 4 | Температуру, влажность воздуха и др. параметры | Г | Люксметр |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | В | Г | Б |

**6. Установите соответствие между группами факторов, ведущие к кризисным ситуациям, и их примерами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ГРУППЫ ФАКТОРОВ : |  | ПРИМЕРЫ ГРУПП ФАКТОРОВ: |
| 1 | Технологические | A | Выброс или утечка вредных веществ |
| 2 | Экономические | Б | Падение курса национальной валюты |
| 3 | Политические | В | Изменение расстановки политических сил в стране |
| 4 | Природные | Г | Наводнение |
| 5 | Психологические | Д | Неблагоприятный психологический климат в коллективе |

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| А | Б | В | Г | Д |

**7. Определите последовательность действий по оказанию первой помощи при остановке сердца:**

а. нанести прекардиальный удар

б. вызвать «скорую помощь» или доставить пострадавшего в медицинское учреждение

в. расстегнуть пояс, ворот рубашки, галстук

г. уложить пострадавшего на твердую поверхность

д. провести искусственную вентиляцию легких

е. приступить к непрямому массажу сердца

Ответ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Г | В | А | Е | Д | Б |

**8. Укажите последовательность** степеней ожогов начиная с первой

1. Покраснение кожи
2. Образование пузырей
3. Омертвение всей толщи кожи
4. Обугливание тканей

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

***Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности***

**1.Какая подразумевается система оплаты труда, если размер заработной платы каждого работника зависит от конечного результата всего рабочего коллектива?**

1. Система плавающих окладов
2. **Бестарифная система**
3. Тарифная система
4. Система труда на комиссионной основе

**2. Инвестиционная деятельность – это….**

1. Купля - продажа недвижимого имущества, при которой продавец обязуется передать в собственность покупателя земельный участок, здание, сооружение, квартиру или другое недвижимое имущество
2. **Совокупность практических действий юридических и физических лиц по вложению свободных инвестиционных ресурсов в различные объекты для реализации долгосрочных целей**
3. Продажа предприятия, при которой продавец обязуется передать в собственность покупателя предприятие в целом как имущественный комплекс

**3. Разница между выручкой от реализации продукции (работ, услуг) и затратами на ее производство и реализацию без учета налогов – это …….от реализации продукции**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(прибыль)

**4. Организация, имеющая в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество и отвечающая по своим обязательствам этим имуществом, способная от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанность, быть истцом и ответчиком в суде и имеющие самостоятельный баланс или смету, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(юридическое лицо)

**5. Установите соответствие между отраслями права и их определениями:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ОТРАСЛИ ПРАВА: |  | ОПРЕДЕЛЕНИЯ: |
| 1 | Конституционное право | А | Совокупность правовых норм, закрепляющих основы общественного и государственного строя, правовое положение личности, поря­док и деятельность высших органов государственной власти в стране, национально-государственное устройство и т.п. |
| 2 | Гражданское право | Б | Отрасль права, регулирующая имущественные, а также некоторые личные неимущественные отношения |
| 3 | Трудовое право | В | Совокупность правовых норм, определяющих условия возникновения, изменения и прекращения трудовых отношений, продолжительность рабочего времени и времени отдыха, вопросы охраны труда и т.п. |
| 4 | Административное право | Г | Совокупность правовых норм, регулирующих управленческие отношения, складывающиеся в сфере исполнительной власти (в деятельности органов государственного управления). |
| 5 | Гражданско-процессуальное право | Д | Совокупность норм права, регулирующих деятельность судов в связи с рассмотрением в них споров, возникающих в сфере гражданских, семейных, трудовых и иных отношений, а также деятельность арбитражных судов и нотариата. |

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| А | Б | В | Г | Д |

**6. Установите соответствие ставок налогам, уплачиваемых физическими и юридическими лицами:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ВИДЫ НАЛОГОВ : |  | СТАВКИ: |
| 1 | Налог на доходы физического лица | А | 18% |
| 2 | Налог на прибыль предприятия | Б | 13% |
| 3 | Налог на добавочную стоимость | В | 30% |
| 4 | Единый социальный налог | Г | 20% |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | Г | А | В |

**7. Установите последовательность арбитражных судов РФ, начиная с низшей ступени иерархии:**

1. Арбитражные суды субъектов РФ
2. Арбитражные апелляционные суды
3. Федеральные арбитражные суды округов
4. Высший Арбитражный Суд РФ

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**8. Установите правильную последовательность этапов ценообразования**

1. Анализ цен конкурентов
2. Оценка издержек производства
3. Выбор метода ценообразования
4. Установление окончательной цены
5. Определения спроса
6. Постановка задачи ценообразования

Ответ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Е | Д | Б | А | В | Г |

***Вариативная часть***

**В заданиях 1-15 выбери правильный ответ и подчеркни его.**

**Правильный ответ может быть только один.**

**1. Закаленное мороженое – это…**

а) замораживание после фризерования не выше минус 5º С

**б)замораживание после фризерования не выше минус 18º С**

в)замораживание после фризерования не выше 18º

г)охлаждение 0 – 5 °С

**2. Гомогенизация смеси служит для ….**

**а) повышение дисперсности**

б) повышение влажности

в) для снижения ОКБ

г) повышение жира

**3. Уточните температурный режим пастеризации смеси при производстве мороженого в АППОУ**

а) 102-105°С

б) 85-90°С

**в) 90-95°С**

г) 110-115°С

**4. В соответствии требованиями Технического регламента РТ ТС 033/2013 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» для мороженого патогенная микрофлора, в т.ч. L. monocytogenes в мороженом не допускается в ….. см3 готового продукта.**

а) 0,1

б) 1,0

**в) 25**

г) 1,0

**5. В соответствии требованиями Технического регламента РТ ТС 033/2013 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» для мороженого не определяются**

а) БГКП

б) КМАФАнМ

**в) Дрожжи**

г) Сальмонеллы

**6. Назначение скороморозильного аппарата:**

а) охлаждение смеси

**б) закаливание мороженого**

в) фасование мороженого

г) насыщение смеси воздухом

**7. Санитарная обработка оборудования для производства мороженого применяется для:**

а) дезинфекции

б) охлаждения смеси

**в) получения безопасного продукта**

г) удаления запаха

**8. В морозильных камерах контрольно-измерительные приборы используются для определения:**

**а) температуры**

б) массовой доли жира

в) массовой доли сахара

г) кислотности

**9.Какого вида искусственного освещения нет:**

а) рабочее

б) дежурное

в) аварийное

**г) целевое**

**10.Кто не входит в комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве:**

а) собственник

**б) руководитель службы охраны труда**

в) представитель профсоюза

г) руководитель подразделения

**11. Для определения относительной влажности воздуха в помещении применяют:**

а) анемометр

б) термометр

в) термограф

**г) психрометр**

**12**. **Для измерения скорости движения воздуха используют прибор:**

**а) анемометр**

б) термометр

в) термограф

г) психрометр

**13**. **Рабочая зона — это…**

**а) Пространство до 2м над уровнем площадки, где находится рабочее место.**

б) Пространство до 5м над уровнем площадки, где находится рабочее место.

в) Пространство до 10м над уровнем площадки, где находится рабочее место.

**14.  Перед началом работы технологического оборудования необходимо:**

**а) проверить состояние основных узлов.**

б) включать электродвигатель мокрыми руками

в) применять вместо латунных предохранительных шпилек шпильки из другого материала

г) включать электродвигатель при отсутствии в цилиндре смеси мороженого

**15. Срок хранения мороженого, расфасованного в сахарные рожки и трубочки,**

**а) не более 1 месяца.**

б) не более 2,5 месяца

в) не более 3,0 месяца

г) не более 4,0 месяца

**В заданиях 16-25 ответ необходимо записать в установленном для ответа поле. Ответом может быть как отдельное слово, так и сочетание слов**

**16. Согласно требованиям Технического регламента РТ ТС 033/2013 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы в мороженом не допускается в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ см3 готового продукта.**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (25)

**17. Какой производительности следует подобрать пластинчатуюпастеризационно – охладительную установку для смеси мороженого, если расчетная часовая производительность составляет 9,8 м³/ч**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (10,0)

18. Кислотность молочного мороженого без наполнителей, как готового продукта, составляет не более \_\_\_\_\_\_\_\_° Т

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(22)

**19. Для чего предназначен фризер?**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (для насыщения смеси для мороженого воздухом с одновременным его частичным замораживанием)

20. При определении кислотности в готовом продукте в смесь добавляется 2-3 капли \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (фенол-фталеина)

**21. Основной рабочей частью эскимогенератора является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (барабан)

22. Температура хранения мороженого должна быть не выше минус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(минус 180С)

23. Условие хранения мороженого готового продукта не выше минус \_\_\_\_\_\_\_0С, продолжительность хранения не более \_\_\_\_\_\_ месяцев с даты изготовления

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (-180С, не более 6 мес)

**24. При непосредственном охлаждении кипящий в испарителе агент охлаждает воздух в** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (испарителе)

**25. В качестве холодильных агентов в холодильных машинах используют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (фреон, аммиак)

**В заданиях 26-60 необходимо установить соответствие между значениями первой и второй группы. Ответ записывается в таблицу.**

**26. Установите соответствие между показателем молока для производства мороженого и единицей его измерения:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПОКАЗАТЕЛЬ МОЛОКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО: |  | ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ |
| 1 | Окислительно - восстановительный потенциал | А | Па |
| 2 | Вязкость | Б | Н/м |
| 3 | Поверхностное натяжение | В | Па∙с |
| 4 | Осмотическое давление | Г | мВольт |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | В | Б | А |

**27. Установите соответствие между применяемыми в молочной промышленности фальсифицирующими веществами и реакцией, которую они дают при добавлении**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ФАЛЬСИФИЦИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА: |  | РЕАКЦИЯ ВЗАИМОДЕСТВИЯ: |
| 1 | Перекись водорода | А | Оранжевая окраска |
| 2 | Пищевая сода | Б | Кольцо фиолетового цвета |
| 3 | Аммиак | В | Пятна синего цвета |
| 4 | Формальдегид | Г | Кольцо зеленого цвета |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | Г | А | Б |

**28. Установите соответствие между следующими характеристиками:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ЦЕННОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА: |  | ХАРАКТЕРСТИКА ЦЕННОСТИ: |
| 1 | Пищевая ценность | А | Количество энергии, которое образуется при окислении основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), содержащихся в продукте. |
| 2 | Биологическая ценность | Б | Это комплекс веществ, определяющих биологическую и энергетическую ценность продукта |
| 3 | Энергетическая ценность | В | Выражается коэффициентом усвояемости, показывающим, какая часть продукта используется организмом |
| 4 | Усвояемость | Г | Полноценность компонентов, входящих в состав продукта, а именно: полноценность белка, содержание ненасыщенных жирных кислот в жирах, содержание витаминов и минеральных веществ |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | Г | А | В |

**29. Установите соответствие между видами мороженого пломбир и сроками его хранения при температуре -200С:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД МОРОЖЕНОГО |  | СРОК ХРАНЕНИЯ |
| 1 | прессованное без добавок | А | 3 месяца |
| 2 | расфасованное без добавок | Б | 3,5 месяца |
| 3 | прессованное с наполнителем | В | 2,5 месяца |
| 4 | расфасованное с наполнителем | Г | 4 месяца |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | Г | А | В |

**30. Установите соответствие между видами мороженого cливочное и сроками его хранения при температуре -200С:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД МОРОЖЕНОГО |  | СРОК ХРАНЕНИЯ |
| 1 | прессованное без добавок | А | 3 месяца |
| 2 | расфасованное без добавок | Б | 3,5 месяца |
| 3 | прессованное с наполнителем | В | 2,5 месяца |
| 4 | расфасованное с наполнителем | Г | 4 месяца |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**31. Установите соответствие между сроками хранения молочного мороженого и его видами при температуре -200С:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД МОРОЖЕНОГО |  | СРОК ХРАНЕНИЯ |
| 1 | прессованное без добавок | А | 1,5 месяца |
| 2 | расфасованное без добавок | Б | 2 месяца |
| 3 | прессованное с наполнителем | В | 1 месяца |
| 4 | расфасованное с наполнителем | Г | 2,5 месяца |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | Г | А | В |

**32. Установите соответствие между видами плодово-ягодного мороженого, приготовленное на основе ароматических эссенций и сроками его хранения при температуре -200С:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД МОРОЖЕНОГО |  | СРОК ХРАНЕНИЯ |
| 1 | прессованное | А | 1 месяца |
| 2 | расфасованное | Б | 1,5 месяца |

Ответ:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| А | Б |

**33. Установите соответствие между температурой и сроками хранения мягкого мороженого в морозилке:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ |  | ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ |
| 1 | 15 минут | А | — 10°С |
| 2 | 30 минут | Б | — 15°С |
| 3 | 60 минут | В | -8°С |
| 4 | 4 часа | Г | 12-14°С; |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | Г | А | В |

**34. Установите соответствие между способом дезинфекции холодильной камеры и расходом дезинфицирующего средства**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | СПОСОБ ДЕЗИНФЕКЦИИ |  | РАСХОД ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕГО СРЕДСТВА |
| 1 | влажный | А | 60 мл на 1 куб. м |
| 2 | аэрозольный | Б | до 0,5 л на 1 кв. м. |

Ответ:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| Б | А |

**35. Установите соответствие между этапами мойки  оборудования и инвентаря, используемого при производстве мороженого и температурными режимами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ЭТАПЫ МОЙКИ |  | ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ |
| 1 | Ополаскивание теплой водой | А | 55 0С |
| 2 | Дезинфекция паром | Б | 60-65 0С |
| 3 | Мойка щелочным раствором | В | 40 – 45 0С |
| 4 | Ополаскивание горячей водой | Г | 110 0С |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | Г | А | Б |

**36. Установите соответствие между видом мороженого и содержанием в нем массовой доли жира**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД МОРОЖЕНОГО |  | МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА |
| 1 | Пломбир | А | 0,5 – 7,5 % |
| 2 | Молочное | Б | 8,0 – 11,5 % |
| 3 | Сливочное | В | 12 – 20 % |

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| В | А | Б |

**37. Установите соответствие между видом мороженого и его кислотностью**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вид мороженого |  |  |
| 1 | Пломбир | А | 22 0Т |
| 2 | Молочное м.д.ж. до 2% | Б | 50 0Т |
| 3 | Сливочное | В | 21 0Т |
| 4 | Пломбир с фруктами | Г | 23 0Т |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | Г | А | Б |

**38. Установите соответствие между органолептическим показателям мороженого и его характеристикой**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ ПОКАЗАТЕЛЬ |  | ХАРАКТЕРИСТИКА ПОКАЗАТЕЛЯ |
| 1 | Консистенция | А | Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. |
| 2 | Цвет | Б | Чистый, характерный для данного вида мороженого. |
| 3 | Вкус и запах | В | Плотная |
| 4 | Структура | Г | Равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | Г | Б | А |

**39. Установите соответствие между видом тары и нормой загрузки грузового объема на 1 м3 камеры хранения мороженого**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД ТАРЫ |  | НОРМА ЗАГРУЗКИ |
| 1 | Картонные коробки (без использования стеллажей) | А | 330 |
| 2 | Картонные коробки (установленные на стеллажи | Б | 170 |
| 3 | Контейнеры | В | 210 |
| 4 | Гильзы | Г | 230 |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | Г | А | В |

**40. Установите соответствие между видом мороженого с содержанием в нем сухих веществ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД МОРОЖЕНОГО |  | СОДЕРЖАНИЕ СУХИХ ВЕЩЕСТВ |
| 1 | Пломбир | А | 28-31% |
| 2 | Молочное | Б | 32-35 % |
| 3 | Сливочное | В | 36-42 % |
|  |  |  |  |

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| В | А | Б |

**41. Установите соответствие между термином и его определением**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ТЕРМИН |  |  |
| 1 | Взбитость | А | Полуфабрикат для глазирования мороженого, изготовляемый из кокосового масла или растительных жиров |
| 2 | мороженое эскимо | Б | Мороженое, подвергнутое после фризерования замораживанию до температуры не выше минус 18 °С |
| 3 | закаленное мороженое | В | Выраженное в процентах отношение разности масс смеси и мороженого одного и того же объема к массе мороженого. |
| 4 | Глазурь | Г | Глазированное мороженое на палочке |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | Г | Б | А |

**42.Установите соответствие между названием технологической операции и ее целью**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОПЕРАЦИИ |  | ЦЕЛЬ ОПЕРАЦИИ |
| 1 | Фризерование | А | повышение взбиваемости смеси |
| 2 | Гомогенизация | Б | насыщение смеси воздухом и замораживание |
| 3 | Закаливание | В | уничтожение в смеси болезнетворных бактерий |
| 4 | Пастеризация | Г | вымораживание 75-85% количества воды |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | Г | В |

**43. Установите соответствие между технологической операцией и ее режимом**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОПЕРАЦИЯ |  | РЕЖИМ |
| 1 | Гомогенизация | А | t = 2-6°С, τ = 4 часа |
| 2 | Составление смеси | Б | t = 85°С, τ = 60 с |
| 3 | Пастеризация смеси | В | t = 85°С, Р = 7,5- 9,0 МПа |
| 4 | Созревание смеси | Г | t = 45°С, τ = 30 мин. |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | Г | Б | А |

**44. Установите соответствие между микроорганизмами и допустимые их уровни содержания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД МИКРООРГАНИЗМОВ |  | ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ |
| 1 | КМАФАнМ, к.о.е./гр, не более | А | 0,1 |
| 2 | БГКП (коли-формы) | Б | 1 |
| 3 | Стафилококки S.aureus | В | 25 |
| 4 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Г | 1 х 105 |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | А | Б | В |

**45. Установите соответствие между видом антибиотика и допустимым уровнем его содержания в мороженом**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД АНТИБИОТИКА |  | ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ, МГ/КГ (Л), НЕ БОЛЕЕ |
| 1 | левомицетин (хлорамфеникол) | А | не допускается (менее 0,004) |
| 2 | тетрациклиновая группа | Б | не допускается (менее 0,2) |
| 3 | стрептомицин | В | не допускается (менее 0,01) |
| 4 | пенициллин |  |  |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | В | Б | А |

**46. Установите соответствие между показателем сливок и его единицей измерения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПОКАЗАТЕЛЬ СЛИВОК: |  | ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ |
| 1 | Кислотность | А | % |
| 2 | Содержание сухих веществ | Б | 0Т |
| 3 | Плотность | В | кг/м3 |
| 4 | Взбитость | Г |  |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | В | А |

**47. Установите соответствие между способом замораживания и содержанием влаги в мороженом**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | СПОСОБ ЗАМОРАЖИВАНИЯ |  | СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ |
| 1 | Медленный | А | 3-4 % связанной |
| 2 | Быстрый | Б | 4 % свободной и |
|  |  | В | 100% свободной |
|  |  | Г | 3—3,5 % связанной влаги |

Ответ:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| Б, Г | А, В |

**48. Установите соответствие между показателем сырого молока и нормой его значения в соответствии с ГОСТ 31449-2013**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПОКАЗАТЕЛЬ МОЛОКА |  | НОРМА ДЛЯ ПОКАЗАТЕЛЯ |
| 1 | Кислотность | А | 1027 |
| 2 | Плотность | Б | 2,8 |
| 3 | Массовая доля белка | В | 16-21 |
| 4 | Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (СОМО), %, не менее | Г | 8,2 |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | А | Б | Б |

**49. Установите соответствие между показателем сырого молока и нормой его значения в соответствии с ГОСТ 31449-2013**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПОКАЗАТЕЛЬ МОЛОКА |  | НОРМА ДЛЯ ПОКАЗАТЕЛЯ |
| 1 | Содержание соматических клеток в 1 см3, не более | А | 1,0 ‧ 105 |
| 2 | КМАФАнМ\*, КОЕ\*\*/см, не более | Б | 4,0 ‧ 105 |
| 3 | Группа чистоты, не ниже | В | 0,520 |
| 4 | Температура замерзания, °C, не выше минус | Г | 2 |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | Г | В |

**50 Установите соответствие между показателем мороженого и методом его определения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПОКАЗАТЕЛЬ |  | МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ |
| 1 | Кислотность | А | титрование |
| 2 | Массовая доля жира | Б | высушвание |
| 3 | Содержание сухих веществ | В | кислотный метод Гербера |
| 4 | Содержание сахарозы | Г | йодометрический |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | В | Б | Б |

**51.Установите соответствие между видом мороженого и уровнем его взбитости**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД МОРОЖЕНОГО |  | УРОВЕНЬ ВЗБИТОСТИ |
| 1 | Молочное | А | 30-130% |
| 2 | Сливочное | Б | 30-90% |
| 3 | Пломбир | В | не менее 40% |
| 4 | Все виды на эскимогенераторах | Г | 30-110 |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | Г | А | В |

**52. Установите соответствие между наименованием пищевкусового продукта и нормой содержания его в мороженом**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПИЩЕВКУСОВОЙ ПРОДУКТ |  | НОРМА СОДЕРЖАНИЯ |
| 1 | Сироп крем-брюле | А | 3,0% |
| 2 | Какао-порошок | Б | 0,3% |
| 3 | Кофе растворимый | В | 2,0% |
| 4 | Мед натуральный | Г | 10% |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | В | Б | А |

**53. Установите соответствие между видом мороженого и содержанием сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вид мороженого |  | Массовая доля СОМО, не более |
| 1 | Молочное | А | 11,0% |
| 2 | Сливочное | Б | 9,5% |
| 3 | Пломбир | В | 11,5% |
| 4 | Пломбир (м.д.ж. 18-20%) | Г | 10,0% |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | А | Б | Г |

**54. Установите соответствие между видом сырья и его назначением**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ВИД СЫРЬЯ |  | НАЗНАЧЕНИЕ СЫРЬЯ |
| 1 | Агар пищевой | А | Эмульгатор |
| 2 | Лецитен | Б | Ароматизатор |
| 3 | Ванилин | В | Вкус |
| 4 | Патока карамельная | Г | Стабилизатор |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Г | А | Б | В |

**55. Установите соответствие между наименованием оборудования для мороженого и его маркой**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Наименование оборудования |  | Марка оборудования |
| 1 | Ванна для смеси | А | М6 - ОР2 - З |
| 2 | Фризер | Б | В2 - ОСВ - 5 |
| 3 | Фасовочный автомат | В | М6 – ОХ2 - В |
| 4 | Скороморозильный аппарат | Г | ОФИ |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | Г | А | В |

**56. Установите соответствие между видом мороженого и режимом гомогенизации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вид мороженого |  | Режим гомогенизации |
| 1 | Сливочное | А | 10-12,5 МПа |
| 2 | Молочное | Б | Гомогенизация не проводится |
| 3 | Пломбир | В | 12,5-15 МПа |
| 4 | Плодово-ягодное | Г | 7,5 – 9,0МПа |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | В | Г | Б |

**57. Установите соответствие между измеряемым параметром микроклимата и освещения помещения и прибором для его измерения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПАРАМЕТР МИКРОКЛИМАТА: |  | ПРИБО ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ПАРАМЕТРА |
| 1 | Температура воздуха в помещении | А | Термометр |
| 2 | Уровень влажности воздуха в помещении | Б | Электронный термогигрометр |
| 3 | Освещенность рабочей зоны (световой поток) | В | Гигрометр |
| 4 | Температуру, влажность воздуха и др. параметры | Г | Люксметр |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | В | Г | Б |

**58. Установите соответствие в названии и способе применения средства тушения небольшого загорания.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | НАЗВАНИЕ: |  | СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ ПРИ ПОЖАРЕ |
| 1 | Брезент, кошма, верхняя одежда | А | можно тушить почти все, за исключением электропроводки и горючих жидкостей |
| 2 | Песок, земля | Б | для засыпки мелких очагов возгорания в быту |
| 3 | Снег | В | можно использовать для тушения горючих жидкостей, жира, а также прекращения доступа к очагу горения |
| 4 | Стиральный порошок | Г | применяются для захлестывания кромки огня ветками при небольших загораниях в лесу |
| 5 | Веники из зеленых веток | Д | для тушения небольших очагов горения, в том числе пролитых горючих жидкостей |

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| В | Д | А | Б | Г |

**59. Установите соответствие между группами факторов, ведущие к кризисным ситуациям, и их примерами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ГРУППЫ ФАКТОРОВ : |  | ПРИМЕРЫ ГРУПП ФАКТОРОВ: |
| 1 | Технологические | A | Выброс или утечка вредных веществ |
| 2 | Экономические | Б | Падение курса национальной валюты |
| 3 | Политические | В | Изменение расстановки политических сил в стране |
| 4 | Природные | Г | Наводнение |
| 5 | Психологические | Д | Неблагоприятный психологический климат в коллективе |

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| А | Б | В | Г | Д |

**60. Установите соответствие между нормами загрузки 1 м3 грузового объема камер хранения мороженого**  **и видом тары:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ТАРА |  | НОРМА ЗАГРУЗКИ 1 М3 КАМЕРЫ, КГ |
| 1 | Картонные коробки (без использования стеллажей) | А | 170 |
| 2 | Картонные коробки (установленные на стеллажи) | Б | 230 |
| 3 | Контейнеры | В | 330 |
| 4 | Гильзы | Г | 210 |

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | В | А | Г |

**В заданиях 61-100 ответ необходимо установить правильную последовательность действий. Ответ записывается в таблицу**

**61. Укажите правильную последовательность этапов производства мороженого:**

а. Фильтрация смеси

б. Созревание смеси

в. Гомогенизация

г. Пастеризация

д. Охлаждение

е. Фризерование

Ответ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| А | Г | В | Г | Д | Е |

**62. Укажите правильную последовательность этаповпуска холодильной машины**

а.Открыть нагнетательный вентиль

б. Холостой пуск

в. Открыть всасывающий вентиль

г. Закрыть байпас

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**63. Укажите правильную последовательность этапов подготовки смеси для мороженого**

а.Взвешивание компонентов

б. Расчет рецептуры

в. Фильтрация

г. Подогрев

д. Приемка сырья

е. Перемешивание

ж.Внесение компонентов

Ответ:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Д | Б | А | Ж | Е | В | Г |

**64. Укажите правильную последовательность этапов увеличения массовой доли СОМО в разных видах мороженого**:

а. пломбир

б. молочное

в. сливочное;

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Б | В | А |

**65. Установите правильную последовательность в алгоритме действий при определении влаги в продукте.**

а. Взвешивание продукта в пакете до высушивания.

б. Расчет массовой доли влаги

в. Взвешивание пакета после высушивания

г. Охлаждение продукта в эксикаторе

д. Высушивание продукта

е. Взвешивание продукта после высушивания

Ответ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| А | Д | Г | Е | В | Б |

**66. Установите правильную последовательность в алгоритме действий при определении жира в продукте.**

а. Центрифугирование

б. Выдержка в водяной бане

в. Внесение молока в жиромер

г. Перемешивание

д. Внесение изоамилового спирта в жиромер

е. Снятие показаний

ж. Закрывание жиромера пробкой

и. Внесение кислоты в жиромер

Ответ:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| В | И | Д | Ж | Г | А | Б | Е |

**67. Укажите правильную последовательность внесения продукта и реактива при определении массовой доли жира в мороженом:**

а. 5 гр мороженого

б. 5 см3 дистиллированной воды

в. 1 см3изомиловый спирт

г. 10 см3 серной кислоты

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | Г | В |

**68. Укажите правильную последовательность проведения инструктажей на фабрике мороженого**

а. вводный инструктаж по охране труда

б. первичный инструктаж на рабочем месте

в. повторный инструктаж

г. внеплановый инструктаж

д. целевой инструктаж

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| А | Б | В | Г | Д |

**69. Установите последовательность стадий очистки воды на очистном сооружении:**

а) химическая

б) биологическая

в) механическая

г) отстаивание

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**70**. **Выберите правильную последовательность действий при обнаружении пожара: (ППР РФ п.71)**

а. Позвонить по телефону 01

б. принять посильные меры по эвакуации людей

в. принять посильные меры по тушению пожара.

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| А | Б | В |

**71**. **Выберите правильную последовательность действий по предупреждению попадание вмолоко микробов при получении молока, его транспортировке, из воздуха**

а. соблюдение правил личной гигиены,

б. соблюдение санитарных правил при получении молока,

в. фильтрация молока,

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| А | Б | В |

72.**Выберите правильную последовательность действий по соблюдению правил личной гигиены на фабрике мороженого:**

а. обработка рук до локтя мылом,

б. обработка рук до локтя 0,2% р-ра хлорной извести,

в. Ополаскивание рук

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| ВА | Б | В |

**73**. **Выберите правильную последовательность порядка мойки трубопроводов:**

а. мойка холодной водой 3-5 мин

б. мойка 0,5-1,0% раствором кальцинированной соды

в. мойка горячей водой при температуре 60-650С

г. стерилизация

д. ополаскивание холодной водой

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| А | Б | В | Д | Г |

**74**. **Выберите правильную последовательность порядка мойки фризера:**

а. ополаскивание теплой водой

б. освобождение фризера от мороженого

в. промывка щелочным раствором

г. промывка горячей водой

д. ополаскивание холодной водой

е. дезинфекция фризера

ж. ополаскивание чистой водой

Ответ:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Б | А | В | Г | Д | Е | Ж |

**75**. **Выберите правильную последовательность определения взбитости мороженого**

а. стакан заполняют вровень с краем стакана смесью для мороженого и взвешивают с записью результата до 1 г.

б. стакан освобождают от смеси, моют питьевой водой, сушат в сушильном шкафу, охлаждают при комнатной температуре и взвешивают с записью результата до 1 г.

в. подготовленный стакан заполняют выходящим из фризера мороженым, не допуская образования пустот, вровень с краем стакана. Выступающее за край стакана мороженое осторожно снимают ножом или шпателем. Стакан с мороженым взвешивают с записью результата до 1 г.

**г. в**збитость мороженого вычисляют по формуле

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**76. Выберите правильную последовательность определения массовой доли жира в молочном мороженом**

а. в жиромер для молока отвешивают с точностью до 0,01 г 5 г мороженого

б. вводят 1 мл изоамилового спирта

в. добавляют около 16 мл серной кислоты (плотность 1,5-1,55) так, чтобы уровень жидкости был на 4-6 мм ниже основания горлышка жиромера.

г. жиромер закрывают пробкой и встряхивают, затем перевертывают его 2-3 раза так, чтобы жидкость в нем полностью перемешалась.

д. жиромер ставят пробкой вверх в водяную баню температурой 70°С на 15 мин (для полного растворения белков), периодически встряхивая.

е. показания жиромера умножают на 2,2.

ж. центрифугируют

Ответ:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| А | В | Б | Г | Ж | Д | Е |

**77**. **Выберите правильную последовательность** определения массовой доли сухих веществ в мороженом с молочным жиром

а. в алюминиевую чашку диаметром 50 мм, высотой 20 мм отвешивают 1 г расплавленного мороженого с точностью до 0,01 г

б. прибавляют 1 мл дистиллированной воды.

в. влагу из мороженого выпаривают при интенсивном кипении до получения пористой массы желтоватого цвета.

г. содержание сухого вещества в мороженом (%) определяют по формуле

д. затем чашку с содержимым помещают на 10 минут в сушильный шкаф при температуре 1100С,

е. закрывают крышкой чашу, охлаждают в эксикаторе и взвешивают на технических весах.

Ответ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| А | Б | В | Д | Е | Г |

**78**. **Выберите правильную последовательность определения**  сопротивления мороженого таянию

а. образец мороженого отбирают специальным пробником в виде пустотелого цилиндра диаметром 35 и высотой 50 мм

б. помещают в бумажный с полимерным покрытием стаканчик с отверстиями по краю дна для свободного стекания оттаявшей смеси.

в. сопротивление мороженого таянию характеризуется продолжительностью накопления 10 мл смеси, полученной при расплавлении мороженого в термостате при температуре 250С.

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| А | Б | В |

**79**. **Установите последовательность действий оценки экологического риска:**

а) описание источников опасности и связанного с ними ущерба;

б) статисти­ческая оценка и вероятностный анализ риска;

в) оценка риска возможных сценариев развития аварии;

г) первичная идентификация опасности.

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | Г | В |

**80. Установите последовательность действий при предварительной оценки ТЕО.**

а. описание

б. анализ

в. Характеристика

г. оценка

д. меры

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| А | В | Б | Г | Д |

**81**. **Выберите правильную последовательность по значимости факторов, влияющих на определение сопротивления мороженого таянию**

а. взбитость мороженого,

б. степень дисперсности воздуха в продукте

в. содержания в продукте влаги.

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| А | Б | В |

**82. Выберите правильную последовательность действий при контроле концентрации каустической соды**

а. отмеривают 1 мл концентрированного раствора в мерную колбу или цилиндр вместимостью 100 мл,

б. доливают до метки водой и перемешивают.

в. в колбу для титрования отмеривают 10 мл этого раствора, добавляют 2- 3 капли фенолфталеина

г. титруют 0,1 н. раствором соляной кислоты до обесцвечивания раствора.

д. содержание гидроксида натрия концентрированного раствора определяют по формуле

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| А | Б | В | Г | Д |

**83. Выберите правильную последовательность действий при контроле концентрации кальцинированной соды**

а. в коническую или круглую плоскодонную колбу вместимостью 100 мл пипеткой наливают 10 мл испытуемого раствора,

б. добавляют 3 капли метилоранжа

в. титруют 0,1 н. раствором серной кислоты до перехода желтой окраски в розовую.

г. расчет содержания суммы щелочных компонентов в пересчете на кальцинированную соду производят по формуле

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**84**. **Выберите правильную последовательность по значимости факторов, применения стабилизатора – эмульгатора в мороженом.**

а. повышается вязкость смеси;

б. улучшается насыщение и распределение воздуха, что приводит к повышению взбитости смеси;

в. придается ощущение сливочности, формируется более однородная структура и консистенция;

г. затрудняется образование и рост кристаллов льда во время транспортирования и хранения мороженого;

д. замедляется процесс таяния.

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| А | Б | В | Г | Д |

**85. Выберите правильную последовательность работы холодильной машины**

а. в испарителе, установленном в охлаждающем объеме, происходит кипение жидкого хладагента при низком давлении и температуре за счет отбора тепла из окружающей среды.

б. из испарителя пары хладона проходят через теплообменник и паровой фильтр, затем они отсасываются компрессором, сжимаются и в перегретом состоянии нагнетаются в конденсатор, при этом температура и давление повышаются.

в. в охлаждаемом воздухом конденсаторе они конденсируются, т.е. превращаются в жидкость.

д. жидкий хладон стекает по трубам конденсатора и скапливается в ресивере, откуда под давлением проходит через жидкостный фильтр и теплообменник.

е. очищенный хладон, проходя через узкое отверстие ТРВ, дросселируется, распыляется и при резком снижении температуры и давления поступает в испаритель.

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| А | Б | В | Г | Д |

**86**. **Укажите правильную последовательность этапов сертификации работ, услуг и продукции:**

1. Подача заявителем декларации-заявки на проведение сертификации продукции
2. Рассмотрение декларации-заявки и принятие решения о возможности проведения сертификации
3. Выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия
4. Оценка соответствия работ и услуг установленным требованиям
5. Инспекционный контроль сертифицированных работ и услуг

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| А | Б | Г | В | Д |

**87. Укажите правильную последовательность средств измерений в поверочной схеме передачи размера единицы**

а. первичный эталон

б. эталон единицы физической величины

в. рабочие средства измерений

г. рабочий эталон

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | Г | В |

**88**. **Установите правильную последовательность этапов ценообразования**

1. Анализ цен конкурентов
2. Оценка издержек производства
3. Выбор метода ценообразования
4. Установление окончательной цены
5. Определения спроса
6. Постановка задачи ценообразования

Ответ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Е | Д | Б | А | В | Г |

**89. Установите правильную последовательность содержания компонентов в молоке согласно их размеру по возрастанию:**

1. казеины
2. сывороточные белки
3. молочный жир
4. коллоидный фосфат кальция
5. лактоза

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Г | Б | А | Д | В |

**90. Установите правильную последовательность по убыванию размеров частиц молока:**

1. сывороточные белки
2. фосфат кальция
3. казеины

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| В | А | Б |

**91. В какой последовательности осуществляются операции на автомате М6-АРГ для фасования мороженого:**

а. формование коробочки

б. разматывание рулона, отрезка заготовки

в. подача нижней вафли

г. подача верхней вафли

д. дозирование мороженого

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Б | В | А | Д | Г |

**92. Определите последовательность действий по оказанию первой помощи при остановке сердца:**

а. нанести прекардиальный удар

б. вызвать «скорую помощь» или доставить пострадавшего в медицинское учреждение

в. расстегнуть пояс, ворот рубашки, галстук

г. уложить пострадавшего на твердую поверхность

д. провести искусственную вентиляцию легких

е. приступить к непрямому массажу сердца

Ответ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Г | В | А | Е | Д | Б |

**93. Укажите последовательность степеней ожогов начиная с первой**

1. Покраснение кожи
2. Образование пузырей
3. Омертвение всей толщи кожи
4. Обугливание тканей

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**94. Укажите правильную последовательность значимости факторов, влияющие на процесс сепарирования молока при производстве мороженого**

а. температура молока

б. скорость вращения барабана сепаратора

в. диаметр жирового шарика

г. разница плотности плазмы и жирового шарика

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**95. Выберите правильную последовательность по значимости факторов, влияющих на взбитость мороженого**

а. состав смеси (содержание сухих веществ и жира),

б. свойства жира

в. свойства стабилизатора,

г. эффективности гомогенизации

д. режим фризерования

е. конструкции фризера, состояния его ножей.

Ответ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| А | Б | В | Г | Д | Е |

**96. Выберите правильную последовательность по значимости факторов, влияющих на п**родолжительность закаливания

а. состав мороженого,

б. температура окружающей среды,

в. Вид применяемого оборудования (морозильные аппараты, рассольный генератор, холодильные камеры и пр.),

г. вид упаковки

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**97**. **Выберите правильную последовательность осмотра работником ручного инструмента и приспособлений, прежде чем приступить к работе с ним**

а. ежедневно до начало работ

б. ежедневно после выполнения работ

в. Ежедневно в ходе выполнения работ

Ответ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| А | Б | В |

**98**. **Выберите правильную последовательность проверки перед началом работы электроинструмента**

а. класс электроинструмента, возможность его применения с точки зрения безопасности в соответствии с местом и характером работы;

б. соответствие напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя электроинструмента;

в. работоспособность устройства защитного отключения (в зависимости от условий работы);

г. надежность крепления съемного инструмента.

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**99. Выберите правильную последовательность санитарной обработки оборудования для тепловой обработки**

а. удалить с наружных и внутренних поверхностей оборудования остатки продукта и механические загрязнения;

б. промыть установки через бак-балансер или через систему СИП с централизованной моечной станции щелочным моющим средством в течение 30–60 минут

в. ополоснуть поверхности водой до полного отсутствия остаточных количеств кислотного раствора.

г. перед работой пастеризационные установки обработать горячей водой температурой 90–95°С в течение 10–15 минут.

Ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| А | Б | В | Г |

**100**. **Выберите правильную последовательность санитарной обработки оборудования для составления смеси для мороженого**

а. ополоснуть водой до отсутствия остатков продукта;

б. промыть щелочным раствором из расчета 5–12 л на единицу оборудования в течение 10–15 минут;

в. ополоснуть теплой водой до полного отсутствия остатков щелочного раствора;

г. продезинфицировать раствором дезинфектанта при температуре 20– 30°С перед началом работы;

д. ополоснуть водой до полного отсутствия остатков дезинфектанта.

Ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| А | Б | В | Г | Д |

**Задание «Перевод профессионального текста»**

**АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

**Задача 1.** Необходимо сделать эквивалентный перевод, сохранив содержательную идентичность текста перевода, используя словари. При этом следует использовать основные грамматические конструкции, характерные для профессионального стиля речи. Необходимым условием является соблюдение языковых норм и правил перевода профессионального текста.

**ICE-CREAM TECHNOLOGY**

   In our country about 100 various names of ice-cream are developed. Ice-cream is received by knocking down and freezing of dairy or fruit-berry mixes with sugar, applying thus to certain kinds various flavouring and aromatic fillings. Depending on structure and applied raw materials ice-cream is subdivided into the basic and amateur kinds. Following ice-cream concerns basic kinds: milk, creamy and iced gateau, received on the basis of dairy mixes without fillings, the same kinds of ice-cream with addition of fillings, and also covered with chocolate glaze. The fruit-berry ice-cream developed on a natural fruit-berry basis and aromatic one concerns to them. Raw materials for it is the sugar syrup with addition of food aromatic essences and oils.

           Amateur kinds of ice-cream develop in smaller quantities, than principal ones. For ice-cream development various good-quality raw materials are used. They are subdivided into some groups.

**Dairy products.**The main raw materials for outputting of ice-cream on a dairy basis are dairy products. Integral and degreased milk belongs to them, cream of various fat content, milk clarified whey, and also condensed and dried milk, cocoa with condensed milk and sugar, natural coffee with condensed milk and sugar, dry mixes of ice-cream, unsalted sweet butter and the premium amateur.

**Sugary substances.** At ice-cream development granulated sugar, sugar syrup, powdered sugar, bee honey, corn syrup, crystal glucose, food sorbite and ksilite are applied. Sorbite and ksilite have sweet taste, are harmless to an organism and are applied at development of ice-cream for sick of a diabetes.

**Fruit-berry raw materials.** For ice-cream preparation various fruits and berries, as cultural (plum, apricot, currant, etc.), and wild-growing (blackberry,  cranberry etc.) are used. They are applied fresh and frozen, in the mashed form, as juices, syrups and jams.

**Egg products**. At development of some kinds of ice-cream eggs or an egg powder are added in a mix. It raises flavouring qualities.

**Flavouring and aromatic substances.** For taste and smell improvement in ice-cream different flavouring and aromatic substances are added: cocoa-powder, natural coffee, tea, chocolate, various nuts, etc.

**Задача 2.** Необходимо дать полные ответы на вопросы с использованием основных грамматических конструкций, характерных для профессионального стиля речи на английском языке.

1.How many names of ice-cream are developed in our country?

2.What are the main raw materials for outputting of ice-cream?

3.What taste do sorbite and ksilite have?

4.Why are eggs added in a mix?

5.What substances are added for taste and smell improvement in ice-cream?

Glossary

1. knock down - взбивать
2. fruit-berrymixes – фруктово-ягодные смеси
3. flavouring and aromatic fillings - вкусовые и ароматические добавки
4. iced gateau - торт-мороженое
5. sugar syrup – сахарный сироп
6. raw - сырой
7. outputting - производство
8. milk clarified whey - молочная сыворотка
9. condensed - сгущенный
10. unsalted - несолёный, пресный
11. premiumamateur - высококачественное мороженое с добавками
12. powdered sugar – сахарная пудра
13. sorbite - сорбит
14. ksilite - кислит
15. wild-growing - дикорастущие
16. egg powder- яичный порошок

**Задание «Перевод профессионального текста» (ОТВЕТ)**

**АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

**Технология производства мороженого**

  В нашей стране разработано около 100 различных наименований мороженого. Мороженое получают путём взбивания и замораживания молочной или фруктово-ягодной смеси с сахаром, добавляя к определённым сортам разные вкусовые и ароматические добавки. В зависимости от структуры и применяемого сырья мороженое делится на мороженое без наполнителей и мороженое с наполнителями. Мороженое без наполнителей: молочное, сливочное и торт-мороженое, изготовленные на основе молочных смесей без наполнителей, а также покрытое шоколадной глазурью. Фруктово-ягодное мороженое изготавливают на основе натуральных фруктов и ягод и ароматических добавок. Сырьем для него являются сахарный сироп с добавлением пищевых ароматических добавок и растительного масла.

Мороженое с наполнителями производят в меньших количествах, чем мороженое без добавок. Для производства мороженого используется сырье разного качества. Оно делится на несколько групп.

Молочные продукты. Основное сырье для производства мороженого на молочной основе - это молочные продукты. К ним относятся цельное и обезжиренное молоко, сливки с разным содержанием жира, молочная сыворотка, а также сгущенное и сухое молоко, какао со сгущенным молоком и сахар, натуральный кофе со сгущенным молоком и сахаром, сухие смеси мороженого, несоленое сладко сливочное масло и высококачественное мороженое с добавками.

  Сахаристые вещества. В изготовлении мороженого используют гранулированный сахар, сахарный сироп, сахар, пчелиный мед, кукурузный сироп, глюкоза, пищевой сорбит и ксилит. Сорбит и ксилит имеют сладкий вкус, безвредны для организма и применяются в изготовлении мороженого для людей, больных диабетом.

Фруктово-ягодное сырье. Для изготовления мороженого используют различные фрукты и ягоды, как культурные (слива, абрикос, смородина и т.д.) и дикорастущие (черника, клюква и т.д.) Их применяют в сыром и замороженном виде, в виде пюре, сока, сиропа и джема.

Яичные продукты. При изготовлении некоторых видов мороженого в смесь добавляют яйца или яичный порошок. Они усиливают вкусовые качества.

Вкусовые или ароматические добавки. Для улучшения вкуса и запаха в мороженое добавляют разные вкусовые и ароматические вещества: какао порошок, натуральный кофе, чай, шоколад, орехи и т.д.

**Ответынавопросы:**

*1.How many names of ice-cream are developed in our country?*

In our country about 100 various names of ice-cream are developed.

*2.What are the main raw materials for outputting of ice-cream?*

The main raw materials for outputting of ice-cream on a dairy basis are dairy products.

*3.What taste do sorbite and ksilite have?*

Sorbite and ksilite have sweet taste.

*4.Why are eggs added in a mix?*

It raises flavouring qualities.

*5.What substances are added for taste and smell improvement in ice-cream?*

 For taste and smell improvement in ice-cream different flavouring and aromatic substances are added: cocoa-powder, natural coffee, tea, chocolate, various nuts, etc.

Glossary

1. knock down - взбивать
2. fruit-berrymixes – фруктово-ягодные смеси
3. flavouring and aromatic fillings - вкусовые и ароматические добавки
4. iced gateau - торт-мороженое
5. sugar syrup – сахарный сироп
6. raw - сырой
7. outputting - производство
8. milk clarified whey - молочная сыворотка
9. condensed - сгущенный
10. unsalted - несолёный, пресный
11. premiumamateur - высококачественное мороженое с добавками
12. powdered sugar – сахарная пудра
13. sorbite - сорбит
14. ksilite - кислит
15. wild-growing - дикорастущие
16. egg powder- яичный порошок

**Задание «Перевод профессионального текста»**

**НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК**

**Задача 1.** Необходимо сделать эквивалентный перевод, сохранив содержательную идентичность текста перевода, используя словари. При этом следует использовать основные грамматические конструкции, характерные для профессионального стиля речи. Необходимым условием является соблюдение языковых норм и правил перевода профессионального текста.

*ÜbersetzenSie den Text mitWörterbuchzum Text. Die Zeit der Űbersetzung - 45 Minuten. (Переведите текст, используя словарь. Время перевода - 45минут).*

**Die Eigenschaften der Milch.**

Die Milch hat eine Reihe von Eigenschaften, die sie von den anderen Flüssigkeiten unterscheiden. Die Milch ist eine undurchsichtige Flüssigkeit von weisser Farbe und mit milden Aroma und Geschmack. Die Dichte der Milch beträgt durchschittlich 1,032 bei 15°C. Sie ist von der Temperatur und dem Verhältnis der einzelnen Bestandteile abhängig.

Die Viskosität (Zähigkeitsgrad) der Milch schwankt zwischen 1,6 und 2 Sie steht im Zusammenhang mit dem Trockenmassengehalt. Abnorme Viskositätsveränderungen treten bei Erkrankungen der Kühe

auf.

Die Wasserstoffionenkonzentration normaler Milch liegt bei pH—6,55. Sie steigt in der ersten Zeit nach dem Melken für kurze Zeit auf 6,7—6,8 an. Die Abweichungen von der ublichen Reaktion können durch beginnende Säuerung, Kolostralmilch oder durch Erkrankungen des Euters bedingt sein.

Die Farbe der Milch wird durch das kolloidal verteilte Eiweiss und die emulgierten Fettropfchen hervorgerufen. Sie schwankt zwischen einem von Gelblichen ins Bläuliche spielende Weiss. Eine fette Milch hat die gelbliche Tönung, die Magermilch aber ist bläulichweiss. Bei Erkrankungen und bei der Aufnahme bestimmter Futtermittel sowie durch Mikroorganismen können die als Milchfehler bezeichneten Veränderungen in der Farbe der Milch auftreten.

Der Geschmack der Milch soll rein, voll und frei vom Nebengeschmack und geruch sein. Im allgemeinen ist der Geschmack der Milch angenehm mild und etwas süsslich. Die näufigste Geschmacksveränderung, die jeder kennt, ist die von den Milchsäurebakterien verursachte Säuerung. Die Veränderungen des Geschmacks können auch durch verschiedene stark riechende Stoffe im Futter verursacht sein. Sehr empfindlich reagiert die Milch bezüglich ihres Geschmacks auf einige Metalle (Kupfer, Eisen). Kommt die Milch mit diesen Metallen längere Zeit in Berührung, so nimmt sie einen unangenehmen Geschmack an (Oxydationsgeschmack). Dagegen beeinflussen andere Metalle (Zinn, Aluminium, Stahl) den Geschmack der Milch nicht, und deshalb dürfen alle Behälter, Geräte und Rohrleitungen aus diesen Metallen hergestellt werden.

Ebenso wie der Geschmack kann auch der Geruch der Milch beeinflusst werden. Milch nimmt sehr leicht fremde Gerüche an. Es ist daher nicht empfohlen, die Milch mit stark riechenden Stoffen im gleichen Raum aufzubewahren.

**Wὅrterzum Text**

abhängig sein von Dat. – бытьзависимымотчего-либо

abnorm - aномальный

dieAbweichung– отклонение, отступление, отход

aufbewahren – хранить, держать

betragen - составлять

dieDichte – плотность, густота, концентрация

die Eigenschaft – свойство

dieErkrankung – болезнь, заболевание

empfindlich - чувствительный

dieFarbe – цвет, тон

dieFlüssigkeit – жидкость, раствор

der Geschmack –вкус

die Kuh – корова

riechend – пахнущий, пахучий

die Säuerung – окисление

schwanken – колебаться

süsslich – сладковатый, приторный

der Trockenmassengehalt - cодержаниесухоговещества

die Viskosität – вязкость, коэффициентвязкости

der Zusammenhang – связь, контекст, взаимосвязь, причина

**Задача 2.** Необходимо дать полные ответы на вопросы с использованием основных грамматических конструкций, характерных для профессионального стиля речи на немецком языке.

*Beantworten Sie folgende Fragen zum Text! (Ответьте на следующие вопросы к тексту!)*

1. Welche Eigenschaften der Milch unterscheiden sie von den anderen Flüssigkeiten?

(Какие свойства молока отличают его от других жидкостей?)

2. Wie ist die Dichte der Milch?

(Какова плотность молока?)

3. Welchen Geschmack und Geruch hat die Milch?

(Какой вкус и запах у молока?)

**Задание «Перевод профессионального текста» (ОТВЕТ)**

**НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК**

**Свойства молока.**

Молоко обладает рядом свойств, которые отличают его от других жидкостей. Молоко представляет собой непрозрачную жидкость белого цвета с мягким ароматом и вкусом. Плотность молока составляет примерно 1,032 при температуре 15 ° C. Это зависит от температуры и соотношения отдельных компонентов.

Вязкость (вязкость) молока колеблется от 1,6 до 2. Это связано с содержанием сухих веществ. Аномальные изменения вязкости наблюдаются при заболеваниях коров.

Цвет молока определяется коллоидно распределенным белком и капельками эмульгированного жира. Он колеблется от желтовато-белого до голубовато-белого цвета. Жирное молоко имеет желтоватый оттенок, а обезжиренное молоко голубовато-белое. При заболеваниях и при попадании в организм определенных кормов, а также микроорганизмов могут возникнуть изменения цвета молока, известные как дефекты молока.

Вкус молока должен быть чистым, насыщенным, без побочных привкусов и запаха. В целом вкус молока приятный, мягкий и немного сладковатый. Самым распространенным изменением вкуса, о котором все знают, является окисление, вызванное молочнокислыми бактериями. Изменения вкуса также могут быть вызваны различными веществами с сильным запахом в корме. Молоко очень чувствительно по вкусу к некоторым металлам (медь, железо). Если молоко длительное время контактирует с этими металлами, оно приобретает неприятный привкус (окислительный привкус). С другой стороны, другие металлы (олово, алюминий, сталь) не влияют на вкус молока, и поэтому все емкости, приборы и трубопроводы должны быть изготовлены из этих металлов. Как и на вкус, на запах молока также может повлиять запах. Молоко очень легко принимает посторонние запахи. Поэтому не рекомендуется хранить молоко в одном помещении с веществами с сильным запахом.

*Beantworten Sie folgende Fragen zum Text! (Ответьте на следующие вопросы к тексту!)*

1. Welche Eigenschaften der Milch unterscheiden sie von den anderen Flüssigkeiten?

(Какие свойства молока отличают его от других жидкостей?)

Die Milch hat eineReihe von Eigenschaften, die sie von den anderenFlüssigkeitenunterscheiden. Die MilchisteineundurchsichtigeFlüssigkeit von weisserFarbe und mit milden Aroma und Geschmack.

2. Wie ist die Dichte der Milch?

(Какова плотность молока?)

Die Dichte der Milchbeträgtdurchschittlich 1,032 bei 15°C.

3. Welchen Geschmack und Geruch hat die Milch?

(Какой вкус и запах у молока?)

Der Geschmack der Milchsoll rein, voll und freivomNebengeschmack und geruch sein. Imallgemeinenist der Geschmack der Milchangenehm mild und etwassüsslich.

**Задание «Задание по решение и/или выполнение профессиональных заданий»**

**А. Инвариантная часть задания**

ЗАДАНИЕ Контроль качества готовой продукции

Задача 1 Определение кислотности в кефире

**Б. Вариативная часть профессионального задания**

ЗАДАНИЕ Организация выработки коктейля из пахты «Тропиканка».

Задача 1 Подготовить технологическое оборудование к работе (мойка и дезинфекция). Оформить журнал мойки

**Журнал мойки**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Перечень вымытого оборудования | Концентрация моющих растворов | Температура моющих растворов | Время мойки | Фамилия мойщика |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Задача 2 Ведение технологического процесса по выработке коктейля из пахты «Тропиканка». Заполнить производственный журнал.

**6.Ведомость оценок результатов выполнения участниками теоретического задания**

ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения участниками теоретического задания

Региональной олимпиады профессионального мастерства «ПрофиСтарт»

в 2022 году

Специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

Член (ы) жюри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество, место работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Номер участника, полученный при жеребьевке | Суммарная оценка |
|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись члена (ов) жюри)

7**.Ведомость оценок результатов выполнения участниками практических заданий**

ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения практического задания

Защита портфолио

*(название задания)*

Региональной олимпиады профессионального мастерства «Профистарт»

в 2022 году

УГС: 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Перечень специальностей:

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

Член (ы) жюри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество, место работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Номер участника, полученный при жеребьевке | Суммарная оценка  в баллах |
|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Подпись члена (ов) жюри:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения практического задания

Перевод профессионального текста

*(название задания)*

Региональной олимпиады профессионального мастерства «Профистарт»

в 2022 году

УГС: 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Перечень специальностей:

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

Член (ы) жюри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество, место работы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Номер участника, полученный при жеребьевке | Оценка за выполнение  задач задания | | Суммарная оценка  в баллах |
| 1 | 2 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Подпись члена (ов) жюри:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**8.Ведомость оценок результатов выполнения участниками практических заданий**

ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения практического задания

Профессиональные задачи (инвариантная часть)

*(название задания)*

Региональной олимпиады профессионального мастерства «Профистарт»

в 2022 году

УГС: 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Перечень специальностей:

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

Член (ы) жюри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество, место работы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Номер участника, полученный при жеребьевке | Оценка за выполнение  задач задания | Суммарная оценка  в баллах |
| 1 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Подпись члена (ов) жюри:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения практического задания

Профессиональные задачи (вариативная часть)

*(название задания)*

Региональной олимпиады профессионального мастерства «Профистарт»

в 2022 году

УГС: 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Перечень специальностей:

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

Член (ы) жюри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество, место работы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Номер участника, полученный при жеребьевке | Оценка за выполнение  задач задания | | Суммарная оценка  в баллах |
| 1 | 2 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Подпись члена (ов) жюри:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения практического задания

Региональной олимпиады профессионального мастерства «Профистарт»

в 2022 году

УГС: 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Перечень специальностей:

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

Член (ы) жюри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество, место работы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Номер участника, полученный при жеребьевке | Оценка за выполнение  задач задания | | | | Суммарная оценка  в баллах |
| Защита портфолио | Перевод профессионального текста | Профессиональные задачи (инвариантная часть) | Профессиональные задачи (вариативная часть) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Подпись члена (ов) жюри:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**9. Сводная ведомость оценок результатов выполнения участниками заданий Олимпиады**

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

оценок результатов выполнения комплексного конкурсного задания

Региональной олимпиады профессионального мастерства «Профистарт»

в 2022 году

Специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | №  п/п | Номер  участника,  полученный при жеребьевке | Фамилия, имя, отчество  участника | Наименование  образовательной организации | | Оценка результатов выполнения профессионального комплексного задания  в баллах | | | Итоговая оценка выполнения комплексного конкурсного задания | Занятое  место (номи-нация) |  |
|  | Суммарная оценка за выполнение теоретического задания | Суммарная оценка за выполнение практический заданий | |  |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 10 | 11 |  |
|  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |
|  | | | | |  | | |  | | | |
| Председатель жюри | | | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  фамилия, инициалы | | | |
| Члены жюри: | | | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  фамилия, инициалы | | | |

**10. Рекомендуемая литература**

1. ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
2. Профессиональный стандарт № 251 «Оператор тепловых/холодильных установок» код 22.001, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04.08.2021 г. № 540н и зарегистрированным в Минюсте России 07.09.2021 г. № 64913.
3. ГОСТ 31457-2012 МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ, СЛИВОЧНОЕ И ПЛОМБИР. Технические условия
4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013 г.
5. Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева Технология цельномолочных продуктов и мороженого. Учебное пособие Спб.: НИУ ИТМО, 2013.-301с.
6. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие/М.М.Карпеня, В.И.Шляхтунов, В.Н.Подрез - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. - 410 с.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: Учебное пособие / А.В. Смирнов. - 2-e изд., исправ. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 136 с.
8. Оценка качества молока и молочных продуктов: Учебно-методическое пособие/Г.В.Чебакова, И.А.Зачесова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с.
9. Производственный контроль молока и молочных продуктов: учебное пособие ./О.Я. Соколова, Н.Г. Догарева Оренбургский гос. ун-т. - Оренбург: ОГУ, 2012. – 195 с.
10. Арсеньева Т.П. Справочник технолога молочного производства. Том 4 Мороженое. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2002.
11. Гунькова П.И., Красникова Л.В. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности: Учеб.-метод.пособие. - СПб.: Университет ИТМО, 2016.-97 с.
12. Контроль качества молочка и молочных продуктов: учебное пособие/ Б.К. Асенова, М.Б. Ребезов, Г.М. Топурия и др. – Алматы, СГУ, 2013-212 с.
13. Инструкция по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары на предприятиях молочной промышленности
14. МР 2.3.2.2327-08 Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов)
15. ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия»
16. ГОСТ 34354-2017 Пахта и напитки на ее основе. Технические условия
17. ГОСТ 34352-2017 Сыворотка молочная–сырье. Технические условия
18. Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. – 10-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 416с. – (Среднее профессиональное образование).
19. Грибов, Владимир Дмитриевич. Экономика организации (предприятия): Практикум: учебное пособие / В.Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2017. – 196с. – (Среднее профессиональное образование)
20. Дробышева Л.А. Экономика, маркетинг, менеджмент: Учебное пособие / Л.А. Дробышева. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2012. – 152 с.
21. Константинов В.М., ЧелидзеЮ.Б.Экологические основы природопользования 14 изд. стер. – М.: Академия, 2013. – 240 с.
22. Котерова Н.П. Экономика организации. – 5 изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2014. – 288с.
23. Чечевицина Л.Н., Терещенко О.Н. Экономика организации. Практикум. Ростов – на - Дону.: Феникс, 2014. - 254с.
24. РумынинаВ.В.Правовое обеспечение профессиональной деятельности. 10 изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 224с.
25. Казанцев С.Я. Основы права 5 изд., стер.- М.: Академия, 2013.- 256с
26. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности.- 11 – е изд., испр.- М.: Академия, 2012. – 176с.
27. Цветков М.С. Информатика и ИКТ. 7 изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2013 – 336с.
28. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. М.: Академия, 2013.
29. Тургиев А.В. Охрана труда в сельском хозяйстве. 2 изд., стер. - М.: Академия, 2016. –255 с.