

Областной конкурс профессионального мастерства «Мастер - золотые руки»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ ДМТТМП
_____ Галиуллов Н.Р.
« ___ » _____ 2019г.

**Оценочные средства для подготовки участников
к региональному этапу Всероссийской олимпиады
профессионального мастерства
(Областной конкурс «Мастер - золотые руки»)
по укрупненной группе специальностей СПО
19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**

19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

г. Димитровград, 2019

ФОС разработан

в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Димитровградский механико-технологический техникум молочной промышленности» (ОГБПОУ ДМТТМП)

1. Калугина Наталья Викторовна, заведующий технологическим отделением, председатель методической цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей пищевых производств ОГБПОУ ДМТТМП
2. Левина Наталья Николаевна, к.т.н., методист, преподаватель ОГБПОУ ДМТТМП
3. Лобачева Таисия Петровна, к.т.н., заведующий методической службой, преподаватель ОГБПОУ ДМТТМП
4. Колотилина Лидия Николаевна, преподаватель, заведующий лабораторией ОГБПОУ ДМТТМП
5. Байгуллова Асия Маратовна, преподаватель ОГБПОУ ДМТТМП
6. Сулейманова Светлана Александровна, преподаватель экономических дисциплин ОГБПОУ ДМТТМП
7. Андреева Наталья Владимировна, преподаватель экономических дисциплин ОГБПОУ ДМТТМП
8. Кувайцева Ирина Александровна, преподаватель иностранного языка ОГБПОУ ДМТТМП
9. Фисханова Гузель Рафисовна, преподаватель иностранного языка ОГБПОУ ДМТТМП

Рассмотрен на заседании методического совета ОГБПОУ ДМТТМП

Протокол № 3 от «01» февраля 2019 г.

Рецензенты

1. Липатова Наталья Николаевна, заведующий производством ООО «ЕМЗ» (с. Елховка, Самарская область)
2. Поросятников Антон Вячеславович – к.т.н., специалист по научным исследованиям Технологического института – филиала ФГБОУ ВО «Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Плеханова»

Содержание

1. Спецификация Фонда оценочных средств
2. Комплексные задания I уровня:
 - «Тестирование»
 - «Перевод профессионального текста (сообщение)»
 - «Задание по организации работы коллектива»
3. Комплексные задания II уровня:
 - Инвариантная часть
 - Вариативная часть

Спецификация Фонда оценочных средств

Программа конкурсных испытаний предусматривает для участников выполнение заданий двух уровней.

Задания 1 уровня состоят из тестового задания и практических задач.

Задание «Тестирование» состоит из теоретических вопросов, сформированных по разделам.

Предлагаемое для выполнения участнику тестовое задание включает 2 части - инвариантную и вариативную.

Инвариантная часть задания «Тестирование» содержит вопросы по пяти тематическим направлениям.

Вариативная часть задания «Тестирование» содержит вопросы по четырем разделам.

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

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

Вопрос на установление соответствия. Состоит из двух групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1 (одному элементу первой группы соответствует только один элемент второй группы). Внутри каждой группы элементы должны быть однородными.

При выполнении задания «Тестирование» 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.

Практические задания 1 уровня включают два вида заданий: задание «Перевод профессионального текста (сообщения)» и «Задание по организации работы коллектива».

Задание по переводу текста с иностранного языка на русский включает 2 задачи: перевод текста, содержание которого включает профессиональную лексику; ответы на вопросы.

Задание по организации работы коллектива включает 2 задачи:

- определить технико-экономические показатели работы структурного подразделения;

- результат технико-экономических показателей работы структурного подразделения оформить в виде служебной записки, созданной при помощи компьютерной программы Microsoft Word.

Задания II уровня подразделяются на инвариантную и вариативную части.

Инвариантная часть заданий II уровня формируется в соответствии с общими и профессиональными компетенциями специальностей УГС, умениями и практическим опытом, которые являются общими для всех специальностей, входящих в УГС.

Инвариантная часть заданий II уровня представляет собой практическое задание, которое содержит 3 задачи.

Вариативная часть задания II уровня формируется в соответствии со специфическими для каждой специальности, входящей в УГС профессиональными компетенциями, умениями и практическим опытом с учетом трудовых функций профессиональных стандартов.

Вариативная часть задания II уровня содержит 3 задачи.

Результаты выполнения конкурсных заданий оцениваются по 100-балльной шкале:

за выполнение заданий I уровня максимальная оценка - 30 баллов: тестирование -10 баллов, практические задачи – 20 баллов (перевод текста) – 10 баллов, задание по организации работы коллектива – 10 баллов);

за выполнение заданий II уровня максимальная оценка - 70 баллов: общая часть задания – 35 баллов, вариативная часть задания – 35 баллов).

**Паспорт задания I уровня – «Тестовое задание»
Регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства
обучающихся по специальностям среднего профессионального образования**

№ п/п	19.00.00 Промышленная экология и биотехнология			
Организатор этапа: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Дмитровградский механико-технологический техникум молочной промышленности»				
1	19.02.07 Технология молока и молочных продуктов утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22.04.2014 года и зарегистрированного Министерством юстиции № 32771 от 18.06.2014 г.			
2	<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.3 Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.</p> <p>ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.</p> <p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>			
3	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>			
4	Структура тестового задания			
	Инвариантная часть	Вариативная часть		
5	Наименование тем			
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Химия		
	Оборудование, материалы, инструменты	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		
	Системы качества, стандартизации и сертификации	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов		
	Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания		
	Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности			
6	Материально-техническое обеспечение выполнения тестового задания			
	Вид выполняемой работы	Наличие прикладной компьютерной программы (наименование)	Наличие специального оборудования (наименование)	Наличие специального места выполнения задания

Электронное тестирование	Центральная система автоматического тестирования (среда My Test)	Персональные компьютеры с ограниченным доступом в сеть	Лаборатория, оснащенная сервером и персональными компьютерами с ограниченным доступом в сеть
--------------------------	--	--	--

Оценка за задание «Тестирование» 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.

Инвариантная часть

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Какую структуру данных реализует MS ACCESS?

- а. Реляционную
- б. Многослойную
- в. Линейную
- г. Гипертекстовую

2. Посредством чего можно изобразить схему обработки данных?

- а. Коммерческой графики
- б. Иллюстративной графики
- в. Научной графики
- г. Когнитивной графики

3. «База данных» - это:

- а. совокупность структурированных и взаимосвязанных данных, относящихся к определенной предметной области;
- б. совокупность программ для хранения и обработки больших массивов информации;
- в. интерфейс, поддерживающий наполнение и манипулирование данными;
- г. определенная совокупность информации.

4. В ячейки Excel A1 и B1 введены числа 24 и 12 соответственно. В ячейку C1 введено: =A1/B1. Каков будет результат в ячейке C1?

Ответ: _____(2)

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

Ответ: _____ (70%)

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

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

Ответ:

1	2	3
А	Б	В

7. 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

8. Установите соответствие между видами информационных систем и их назначением.

	ВИД ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМ:		НАЗНАЧЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМ:
1	Ручные информационные системы	А	выполнение всех функций управления и обработки информации техническими средствами без участия человека
2	Автоматические информационные системы	Б	выполнение всех операций по переработке информации человеком
3	Автоматизированные информационные системы	В	выполнение части функций управления или обработки данных автоматически техническими средствами, частично - человеком

Ответ:

1	2	3
Б	А	В

9. Установите последовательность создания формулы при помощи MicrosoftEquation

- а. Создать новый документ
- б. Выбрать команду Вставка- Объект
- в. Выбрать MicrosoftEquation 3.0
- г. Ввести формулу

Ответ:

1	2	3	4
А	Б	В	Г

10. Установите последовательность команд для создания диаграмм с помощью MicrosoftGraph:

- а. Объект – Вставка
- б. Переход к вкладке «Новый»
- в. Тип объекта
- г. Выбрать диаграмму MicrosoftGraph

Ответ:

1	2	3	4
А	Б	В	Г

Системы качества, стандартизации и сертификации

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

- а. **Федеральное агентство по стандартизации и метрологии**
- б. Госстрой России
- в. Правительство Российской Федерации

2. Косвенное измерение – это:

- а. применение метода наиболее быстрого определения измеряемой величины
- б. **определение искомого значения физической величины на основании результата прямых измерений других физических величин, функционально связанных с искомой величиной**
- в. определение искомого значения физической величины путем сравнения с мерой этой величины
- г. проверка искомого значения величины по результатам измерений нескольких физических величин

3. Что представляет собой знак обращения на рынке?

- а. Товарный знак
- б. Торговую марку
- в. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей
- г. **Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту**
- д. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов

4. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров называется _____.

Ответ: _____

(сертификат)

5. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов, называется _____ о соответствии

Ответ: _____
(декларация)

6. 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

7. 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

8. Установите соответствие между термином и видом документа.

	ТЕРМИН:		ВИД ДОКУМЕНТА:
1	Свод правил	А	Основной нормативный документ, который является неотъемлемой частью сопроводительной документации к продукции
2	Регламент	Б	Документ, который принят органом по стандартизации на определенное время
3	Предварительный стандарт	В	Документ в области стандартизации, в котором содержатся технические правила и (или) описание процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции
4	Документ технических условий	Г	Документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы

Ответ:

1	2	3	4
Г	А	Б	В

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

- а. Подача заявителем декларации-заявки на проведение сертификации продукции
- б. Рассмотрение декларации-заявки и принятие решения о возможности проведения сертификации
- в. Выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия
- г. Оценка соответствия работ и услуг установленным требованиям
- д. Инспекционный контроль сертифицированных работ и услуг

Ответ:

1	2	3	4	5
А	Б	Г	В	Д

10. 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?

- а. огнетушитель
- б. пожарный инструмент
- в. инвентарь

г. **пожарная сигнализация**

2. Какие опасности относятся к техногенным?

- а. Наводнение
- б. **Производственные аварии в больших масштабах**
- в. Загрязнение воздуха
- г. Природные катаклизмы

3. Работоспособность характеризуется:

- а. Количеством выполнения работы
- б. Количеством выполняемой работы
- в. Количеством и качеством выполняемой работы
- г. **Количеством и качеством выполняемой работы за определённое время**

4. Состояние защищённости личности, имущества общества и государства от пожаров называется

Ответ: _____
(пожарная безопасность)

5. Наводнения, формируемые интенсивными дождями, иногда таянием снега при зимних оттепелях, называются ...

Ответ: _____
(паводок)

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

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

Ответ:

1	2	3	4
А	В	Г	Б

7. 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

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

	ГРУППЫ ФАКТОРОВ :		ПРИМЕРЫ ГРУПП ФАКТОРОВ:
1	Технологические	А	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

9. 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

10. Укажите последовательность степеней ожогов начиная с первой

- а. Покраснение кожи
- б. Образование пузырей
- в. Омертвление всей толщи кожи
- г. 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?

- а. Система плавающих окладов
- б. Бестарифная система**
- в. Тарифная система
- г. Система труда на комиссионной основе

2. Инвестиционная деятельность – это....

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

3. Что из перечисленного не является коммерческой организацией?

- а. Хозяйственные товарищества и общества
- б. Производственные кооперативы
- в. Потребительские кооперативы**
- г. Государственные или муниципальные унитарные предприятия

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

Ответ: _____
(прибыль)

5. 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)

6. 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

7. 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

8. Установите соответствие между терминами и их значением:

	ТЕРМИН		ЗНАЧЕНИЕ ТЕРМИНА
1	Себестоимость	А	определение размера затрат в денежном выражении, приходящихся на единицу продукции или выполненных работ
2	Калькуляция	Б	сводный расчет, суммирующий все расходы на производство и сбыт продукции
3	Цена	В	денежное выражение стоимости товара для потребления
4	Смета затрат	Г	общая величина затрат на производство и реализацию продукции в денежном выражении

Ответ:

1	2	3	4
А	Г	В	Б

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

- а. Арбитражные суды субъектов РФ
- б. Арбитражные апелляционные суды
- в. Федеральные арбитражные суды округов
- г. Высший Арбитражный Суд РФ

Ответ:

1	2	3	4
А	Б	В	Г

10. Установите правильную последовательность этапов ценообразования

- а. Анализ цен конкурентов
- б. Оценка издержек производства
- в. Выбор метода ценообразования
- г. Установление окончательной цены
- д. Определения спроса
- е. Постановка задачи ценообразования

Ответ:

1	2	3	4	5	6
Е	Д	Б	А	В	Г

Оборудование, материалы, инструменты

1. Небелковые азотистые вещества поступают в молоко из:

- а. **крови**
- б. кормов
- в. образуются в молочной железе
- г. из воздуха

2. С каким витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки:

- а. В₁
- б. С
- в. **В₂**
- г. В₁₂

3. Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:

- а. **редуктоза**
- б. липаза
- в. пероксидаза
- г. каталаза

4. Какое количество молочного жира содержит обезжиренное молоко?

Ответ: _____ (0,05%)

5. На какие фракции разделяет молоко сепаратор-сливкоотделитель?

Ответ: _____
(сливки и обезжиренное молоко)

6. Цельное молоко имело плотность 1029 кг/ м³. После добавления воды плотность его изменилась до 1026 кг/м³. Сколько добавлено воды (в %)?

Ответ: _____
(5%)

7. Установите соответствие титруемой кислотности молока по периодам лактации:

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

Ответ:

1	2	3
А	В	Б

8. 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	Вольт

Ответ:

1	2	3	4
Д	Б	Г	А

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

- а. казеины
- б. сывороточные белки
- в. молочный жир
- г. коллоидный фосфат кальция
- д. лактоза

Ответ:

1	2	3	4	5
Г	Б	А	Д	В

10. Установите правильную последовательность по убыванию размеров частиц молока:

- а. сывороточные белки
- б. фосфат кальция
- в. казеины

Ответ:

1	2	3
В	А	Б

Инвариантная часть

Химия

1. Разложение крахмала при пищеварении происходит?

- д. Под действием амилазы при рН2
- е. Под действием протеазы при рН6
- ж. **Под действием амилазы при рН7**
- з. В желудке под действием амилазы до декстринов

2. Нейтральные жиры – это _____

- и. сложные эфиры этиленгликоля и жирных кислот
- к. **сложные эфиры глицерина и жирных кислот**
- л. сложные эфиры моноатомных спиртов и жирных кислот
- м. сложные эфиры любых спиртов и жирных кислот

3. При полном гидролизе белков получают _____:

- д. карбоновые кислоты;
- е. протеины;
- ж. нуклеиновые кислоты;
- з. **аминокислоты.**

4. Расщепление белков в животном организме происходит при участии _____:

- а. **пепсина в кислой среде**
- б. пепсина в щелочной среде
- в. амидазы в щелочной среде
- г. амидазы в кислой среде

5. Гидролиз жира катализирует фермент _____

Ответ: _____
(липаза)

6. **Природные неполярные соединения различного строения, растворимые в неполярных органических растворителях называются _____?**

Ответ: _____ (липидами)

7. **В результате технологической обработки продуктов содержание минеральных веществ**

_____ **_____**
Ответ: _____ (уменьшается)

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

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

Ответ:

1	2	3	4
А	Г	В	Б

9. Установите соответствия между видами влаги в продукте и ее характеристиками.

	ВИД ВЛАГИ В ПРОДУКТЕ:		ХАРАКТЕРИСТИКА:
1	связанная	А	служит растворителем для добавленных веществ
2	свободная	Б	не замерзает при низких температурах
		В	не доступна для протекания биохимических, химических и микробиологических реакций
		Г	замерзает при низких температурах
		Д	легко удаляется из продукта
		Е	связана с полимером

Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е
2	1	2	2	2	1

10. Установите соответствие между следующими характеристиками:

	ЦЕННОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА:		ХАРАКТЕРИСТИКА 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	А	В	Г

11. Укажите правильную последовательность операций в гравиметрическом методе анализа:

- а. Растворение
- б. Взятие навески
- в. Фильтрование
- г. Прокаливание
- д. Расчет
- е. Осаждение

Ответ:

1	2	3	4	5	6
Б	А	В	Е	Г	Д

12. 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
В	А	Д	Г	Б	Б

13. 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. Заполнение жиромера
- е. Снятие показаний
- ж. Закрывание жиромера пробкой

Ответ:

1	2	3	4	5	6	7	8
В	Д	Г	Ж	Б	А	Б	Е

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1. Между иммерсионным объектом микроскопа и препаратом находится:

- г. воздух
- д. вода
- е. кедровое масло

2. Вид– это.....:

- д. Культура микроба, полученная из одной клетки
- е. Совокупность особей одного вида
- ж. **Совокупность особей, имеющих один генотип**
- з. Выращенная на искусственной питательной среде, популяция одного вида

и. Правильное название таксонов

3. Клон – это.....:

- е. Совокупность особей одного вида
- ж. Культура, выделенная из определенного источника
- з. Совокупность особей, имеющих один генотип
- и. **Культура микроорганизмов, полученная из одной особи**
- к. Микробные особи одного вида, выращенные на питательной среде

4. Содержание углерода, кислорода, азота и водорода в органическом составе микробной клетки достигает:

- а. 20-30%
- б. 30-40%.
- в. 50-60%.
- г. 60-80%.
- д. **90-97%.**

5. Микроорганизмы, не имеющие истинного оформленного ядра, называются _____.

Ответ: _____
(прокариоты)

6. Шаровидные клетки, соединенные в цепочку называются _____

Ответ: _____
(стрептококки)

7. Культуры бактерий одного вида, выделенные из различных источников либо из одного источника в разное время либо полученные в ходе генетических манипуляций называются _____

Ответ: _____
(штамм)

8. Установите соответствие между типом клетки и клеточными структурами:

	ТИП КЛЕТКИ		КЛЕТОЧНЫЕ СТРУКТУРЫ
1	эукариотический	А	ядерная мембрана
2	прокариотический	Б	митохондрии
		В	клеточная стенка
		Г	хромосомы
		Д	аппарат Гольджи
		Е	мезосомы

Ответ:

1	2
А, Б, В, Г, Д, Е	Б, В, Е

9. Установите соответствие между группами признаков и признаками:

	ГРУППА ПРИЗНАКОВ		ПРИЗНАКИ
1	морфологические	А	форма клетки
2	физиологические	Б	окраска по Граму
3	культуральные	В	отношение к кислороду

4		Г	форма колонии
		Д	отношение к источнику углерода
		Е	наличие жгутиков

Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е
1	3	2	2	2	1

10. Установите соответствие между именем ученого и сделанного им открытия.

	ИМЯ УЧЕНОГО		ОТКРЫТИЕ
1	Л. Пастер	А	Методика получения чистых культур микроорганизмов
2	Р. Кох	Б	Природа брожения, вакцинация
3	Д.И. Ивановский	В	Учение об иммунитете
4	И.И. Мечников	Г	Вирусы

Ответ:

1	2	3	4
Б	А	Г	В

11. Укажите правильную последовательность размеров клеток микроорганизмов:

- а. дрожжи
- б. вирусы
- в. бактерии

Ответ:

1	2	3
Б	В	А

12. Укажите правильную последовательность расположения структур бактериальной клетки от периферии к центру

- а. нуклеотид
- б. цитоплазматическая мембрана
- в. капсула
- г. клеточная стенка

Ответ:

1	2	3	4
Г	В	Б	А

13. Укажите правильную последовательность усвоения питательных веществ микроорганизмами

- а. пептиды
- б. белки
- в. аминокислоты

Ответ:

1	2	3
Б	А	В

Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов

1. Плотность серной кислоты для определения м.д.ж. в молоке, кефире, сметане, твороге:

- а. 1,75г/см³
- б. 1,78г/см³
- в. 1,81 – 1,82г/см³
- г. 1,83г/см³

2. Почему при сычужном свёртывании молока происходит осаждение казеина?

а. При накоплении молочной кислоты казеин приобретает большой отрицательный заряд и гидратную оболочку

б. От χ -фракции казеина отщепляется гликомакропептид, казеин теряет отрицательный заряд и часть гидратной оболочки

в. При накоплении молочной кислоты казеин теряет отрицательный заряд и часть гидратной оболочки.

г. От χ -фракции казеина отщепляется гликомакропептид, казеин приобретает большой отрицательный заряд и гидратную оболочку

3. Почему казеин при скисании молока коагулирует?

а. Увеличивается отрицательный заряд мицеллы казеина

б. Мицелла казеина теряет отрицательный заряд и большую часть гидратной оболочки

в. Увеличивается гидратная оболочка мицеллы казеина

г. Увеличивается отрицательный заряд мицеллы казеина и гидратная оболочка

4. Эффективность пастеризации молока, прошедшего высокотемпературную обработку (выше 80⁰С), можно проверить по пробе на _____.

Ответ: _____
(фосфатазу)

5. С повышением температуры пастеризации прочность кислотных сгустков _____

Ответ: _____
(повышается)

6. Молочнокислое брожение лактозы, брожение лактозы с образованием ароматических веществ, спиртовое брожение лактозы, кислотная коагуляция казеина, частичный гидролиз белков происходит при производстве _____

Ответ: _____
(кефира)

7. Установите соответствие между применяемой аппаратурой и видом определяемого физико-химического показателя пищевого продукта

	АППАРАТУРА		ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЙ ПОКАЗАТЕЛЬ
1	Лактоденсиметр	А	Температура
2	Прибор «Рекорд»	Б	Плотность
3	Титровальная установка	В	Группа чистоты
4	Термометр	Д	Кислотность

Ответ:

1	2	3	4
Б	В	Д	А

8. Установите соответствие между параметром и значением:

	ПАРАМЕТР		ЗНАЧЕНИЕ
1	Температура	А	$^{\circ}\text{C}$
2	Влажность	Б	$^{\circ}\text{T}$
3	Давление	В	pH
4	Кислотность	Г	%
		Д	кПа

Ответ:

А	Б	В	Г	Д
1	4	4	2	3

9. Установите соответствие между микроорганизмами и процессами, которые они вызывают

	МИКРООРГАНИЗМЫ:		ПРОЦЕССЫ:
1	Маслянокислые бактерии	А	Брожение пектиновых веществ
2	Молочнокислые бактерии	Б	Молочнокислое брожение
3	Дрожжи	В	Брожение клетчатки
4		Г	Окисление клетчатки
		Д	Спиртовое брожение
		Е	Брожение крахмала
		Ж	Маслянокислое брожение

Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж
1	2	3	2	3	3	1

10. Укажите правильную последовательность внесения продукта и реактива при определении массовой доли жира в сметане:

- а. 5 гр сметаны
- б. 5 см^3 дистиллированной воды
- в. 1 см^3 изомиловый спирт
- г. 10 см^3 серной кислоты

Ответ:

1	2	3	4
А	Б	Г	В

11. Установите правильную последовательность по мере уменьшения активности кислотообразования в часах названий молочнокислых бактерий.

- а. *Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus*;
- б. *Leuconostoc mesenteroides subsp dextransucrum*;
- в. *Lactococcus mesenteroides subsp diacetylactis*.
- г. *Streptococcus thermophilus*
- д. *Lactococcus lactis*

Ответ:

1	2	3	4	5
А	Г	В	Д	Б

12. Укажите правильную последовательность приготовления заквасок для производства кисломолочных продуктов в лабораторных условиях

- а. лабораторная (материнская)
- б. первичная
- в. производственная

Ответ:

1	2	3
А	Б	В

Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

1. Гомоферментативные бактерии - это такие бактерии, которые...

- а. сбраживают лактозу до молочной кислоты
- б. сбраживают лактозу до молочной кислоты и этилового спирта
- в. сбраживают лактозу до молочной кислоты и диацетила
- г. сбраживают лактозу до молочной кислоты, уксусной кислоты и углекислого газа
- д. сбраживают лактозу сначала до пировиноградной кислоты, а затем до молочной кислоты

2. Какие бактерии не составляют микрофлору кефирных грибков?

- а. молочно-кислые стрептококки
- б. бифидобактерии
- в. дрожжи
- г. уксусно-кислые бактерии

3. Кислотность сгустка в конце сквашивания для творога кислотнo-сычужным способом должна составлять?

- а. 75 - 80 ° Т (рН 4,6 - 4, 7)
- б. 55 -60 ° Т (рН 5,0-5,1)
- в. **85 -90 ° Т (рН 4,1 - 4,3)**
- г. 70 - 75 ° Т (4,8 - 4,9)

4. Доза внесения хлорида кальция на 1 тонну нормализованной смеси при производстве творога с использованием кислотнo-сычужной коагуляции казеина _____.

Ответ: _____ (400 гр)

5. Продукт, для выработки которого гомогенизация нежелательна _____

Ответ: _____
(творог)

6. В составе заквасочных культур в производстве кисломолочных продуктов используются _____ микроорганизмы.

Ответ: _____
(молочно-кислые)

7. Установите соответствие между температурным режимом сквашивания и видом вырабатываемого продукта

	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ СКВАШИВАНИЯ		ВИД ПРОДУКТА
1	32-34 ⁰ С	А	Био-кефир
2	20-25 ⁰ С	Б	Простокваша
3	41-43 ⁰ с	В	Сметана
4	28-32 ⁰ с	Г	Ацидофильно-дрожжевое молоко
5	20-22 ⁰ С	Д	Йогурт

Ответ:

1	2	3	4	5
В	А	Д	Б	Г

8. Установите соответствие между видом брожения и конечный продукт реакции:

	ВИД БРОЖЕНИЯ		КОНЕЧНЫЙ ПРОДУКТ РЕАКЦИИ
1	молочнокислое брожение	А	CH ₃ СНОНСООН
2	пропионовокислое брожение	Б	CH ₃ CH ₂ СООН
3	маслянокислое брожение	В	CH ₃ CH ₂ CH ₂ СООН
4	уксуснокислое брожение	Г	CH ₂ СООН

Ответ:

А	Б	В	Г
1	4	4	2

9. Установите соответствие между процессами и продуктами, в которых они протекают

	ПРОЦЕССЫ:		ПРОДУКТЫ:
1	Созревание	А	Кефир
2	Стерилизация	Б	Молоко стерилизованное
3	Ультра-пастеризация	В	Творог
4	Обезвоживание молочного сгустка	Г	Сметана
5	Получение концентрата жировой фазы	Д	Ультра-пастеризованное молоко

Ответ:

А	Б	В	Г	Д
1	2	4	5	3

10. Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве молока пастеризованного:

- а. нормализация и очистка
- б. подогрев до 50-55⁰С
- в. гомогенизация
- г. оценка качества сырья и приемка
- д. резервирование
- е. пастеризация
- ж. охлаждение после тепловой обработки
- и. фасование, хранение

Ответ:

1	2	3	4	5	6	7	8
Г	Д	Б	А	В	Е	Ж	И

11. Укажите правильную последовательность технологических операций при производстве творога:

- а. сепарирование молока
- б. подогрев
- в. гомогенизация сливок
- г. оценка качества сырья и приемка
- д. резервирование
- е. пастеризация сливок
- ж. заквашивание
- и. фасование, хранение
- к. сквашивание

Ответ:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Г	Д	Б	А	В	Е	Ж	К	И

12. Укажите правильную последовательность значимости факторов, влияющие на процесс сепарирования молока

- 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

**Паспорт задания I уровня – «Перевод профессионального текста»
Регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства
обучающихся по специальностям среднего профессионального образования**

№ п/п	19.00.00 Промышленная экология и биотехнология		
1.	19.02.07 Технология молока и молочных продуктов утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22.04.2014 года и зарегистрированного Министерством юстиции № 32771 от 18.06.2014 г.		
2.	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.		
3.	уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;		
4.	ОГСЭ.03. Иностранный язык		
5.	Наименование задания		
	Задача 2.1	Перевод текста	Максимальный балл 5 баллов
	Критерии оценки		
	Качество письменной речи		0-3
	Грамотность		0-2
6.	Наименование задания		
	Задача 2.2	Ответы на вопросы	Максимальный балл 5 баллов
	Критерии оценки		
	Глубина понимания текста		0-4
	Независимость выполнения задания		0-1
Материально-техническое обеспечение выполнения задания			
Вид, выполняемой работы		Наличие оборудования, материалов	Наличие специального места выполнения задания (<i>учебный кабинет, лаборатория, иное</i>)
Перевод текста		Бумага писчая, формат А4, словари, глоссарии	по специальности 19.02.07: - иностранного языка - ИТПД
Выполнение действия (ответы на вопросы), инструкция на выполнение которого задана в тексте		Бумага писчая, формат А4, словари, глоссарии	

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).

Критерии оценки 2 задачи
«Перевод профессионального текста» (сообщения)
(ответы на вопросы)

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

По критерию «Глубина понимания текста» (касающаяся особенностей профиля, УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология: 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов) 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» (касающаяся особенностей профиля, УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология: 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов) 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.

Задание «Перевод профессионального текста»

Английский язык

Вариант 1

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.

DIFFERENT TYPES OF DAIRY PRODUCTS

There are many products made from milk. Even *milk* itself comes in a range of different products on our supermarket shelves: skimmed, semi-skimmed, whole (or "full-fat"), homogenized, long-life fresh milk, fermented milk, buttermilk, powdered and condensed milk are all examples. On top of this, there are some new products from milk under trial at the moment. Although milk is nearly always cows milk in the UK, it is also possible to get milk from goats and sheep. In other parts of the world, it is

normal to obtain milk from other milk animals too (in the Middle East this is from goats and camels; in the Far East, buffalo are an important source; in Lapland, reindeer milk is consumed).

The fat content of milk when it collected at the dairy is about 3.5%. Various processes are then applied to the milk before it reaches consumers, primarily a heat treatment called *pasteurisation* to remove spoilage microorganisms. (It is possible to find "raw" unpasteurised milk or cheese made from raw milk but not very common). More information on the processes used in the dairy industry is given further on. Many years ago, full-fat milk was the most common milk consumed by households. However, today full-fat milk accounts for only about 25% of milk sold in the UK. Lower fat milks have become the "norm". Semi-skimmed milk has a fat content of about 1.5% and skimmed milk has had almost all of the fat removed (down to about 0.1-0.3%). In some places, it is also possible to buy milk with fat content between these two levels (about 1%).

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

1. Какие молочные продукты можно найти на полках магазинов?
2. Какова средняя жирность молока до обработки?
3. Какой основной процесс обработки молока и для чего он применяется?

Вариант 2

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.

TREATMENT OF MILK.

Treatment of milk involves removing all traces of sediment by filtration or clarification; heat treatment (pasteurization, sterilization); cooling to a temperature of 40 degrees F or under. Filtration and clarification.

Milk should be produced under proper sanitary conditions, but the natural conditions surrounding the process of milking make it almost impossible that some particles of foreign matter have not fallen into it. For this reason, it is desirable that milk should be carefully strained by pouring it through one or more layers of fine cloth or wire gauze. At the milk plants centrifugal separators are used to remove dirt.

These machines are known as milk clarifiers. Their efficiency is based on the principle of centrifugal force, throwing the heavy particles of dirt to the outer edge of the hollow bowl, where they are deposited as a layer of slime, together with considerable number of bacteria and leucocytes.

These processes of treating milk are very useful for the removal of dirt, that is for improving the quality of the milk. But filtration and clarification are not sufficient to remove all spoilage agents from milk.

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

1. What processes of the treatment of milk do you know?
2. Why is it necessary to strain the milk after milking?
3. How is milk clarified in the plant?

**Паспорт задания I уровня – «Задание по организации работы коллектива»
Регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства
обучающихся по специальностям среднего профессионального образования**

№ п/п	19.00.00 Промышленная экология и биотехнология	
1.	19.02.07 Технология молока и молочных продуктов утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22.04.2014 года и зарегистрированного Министерством юстиции № 32771 от 18.06.2014 г.	
2.	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 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	
3.	Код, наименование дисциплины/дисциплин, междисциплинарного курса/курсов в соответствии с ФГОС ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации	
4	ЗАДАНИЕ № 3«Задание по организации работы коллектива»	Максимальный балл – 10 баллов
	ЗАДАЧА 3.1. Определить технико-экономические показатели работы структурного подразделения.	Максимальный балл – 5 баллов
	Критерии оценки:	
	- Расчет калькуляции себестоимости изделия/работы, материальные общие затраты	0-1
	- Расчет затрат на оплату труда и отчисления с заработной платы на социальные нужды	0-1
	- Расчёт себестоимости годового выпуска и себестоимости 1 тонны изделия	0-1
	- Расчёт прибыли и цены оптовой продукции	0-1
	- Расчет фондоотдачи и фондоемкости	0-1
	- Распределение работников предприятия по категориям ППП и уровням квалификации	0-1
	- Составление организационной структуры предприятия	0-1
	- Расчет численность ППП и структура по категориям персонала предприятия.	0-1
	- Указание возможных причины отклонения плановой численности от фактической.	0-1
	- Расчет коэффициентов оборота: по приему, выбытию, текучести за I квартал.	0-1
	ЗАДАЧА 3.2. Результат технико-экономических показателей работы структурного подразделения оформить в виде служебной записки, созданной при помощи компьютерной программы Microsoft Word.	Максимальный балл – 5 баллов
	Критерии оценки:	
	Наличие реквизитов:	
	- Адресат	0-0,2
	- Информация об авторе документа	0-0,2
	- Наименование документа	0-0,2
	- Заголовок к тексту	0-0,2

	- Дата документа	0-0,2
	- Подпись и расшифровка подписи составителя документа	0-0,2
	Текст служебной записки	
	Соблюдение структуры текста	
	- основание,	0-0,5
	- анализ ситуации,	0-0,5
	выводы и предложения	0-0,5
	Содержательные требования к тексту	
	- точность,	0-0,5
	- логичность,	0-0,5
	- аргументированность текста.	0-0,5
	Microsoft Word	
	Применение опции форматирования:	
	Шрифт (TimesNewRoman)	0-0,1
	Размер шрифта (14)	0-0,1
	Заглавные буквы в наименовании документа	0-0,1
	Разреженный межсимвольный интервал в наименовании документа	0-0,1
	Отступы в абзацах (интервал 0 пт)	0-0,1
	Выравнивание текста по ширине	0-0,1
	Межстрочный интервал (1,5 пт)	0-0,1
	Поля документа (<i>верхнее – 1,5см; нижнее – 2,0см; левое – 2,5см; правое – 1,5см.</i>)	0-0,1
Материально-техническое обеспечение выполнения задания		
Вид, выполняемой работы	Наличие оборудования, материалов	Наличие специального места выполнения задания (<i>учебный кабинет, лаборатория, иное</i>)
Задача по организации работы коллектива	Бумага писчая, формат А4, калькулятор	по специальности 19.02.07: - ИТПД
Создание служебной записки при помощи компьютерной программы Microsoft Word	Компьютер Компьютерная программа Microsoft Word. Принтер	

Задача 1. Работнику планово-экономического отдела предприятия «Искра» Ивановой Ирине Владимировне поручили рассчитать технико-экономические показатели работы цеха по производству продукта «А», затраты на производство продукции, себестоимость 1 тонны произведенной продукции, прибыль, цену оптовую продукции предприятия.

Предприятие «Искра» может осуществлять расходование денежных средств на производство продукции в следующем размере:

Таблица 1 - Исходные данные

Показатели	Вариант 1
	Сумма
Годовой объем производства, т	2429,46
Сырье и основные материалы, млн. р.	6,15
Вспомогательные материалы, млн. р.	1,25
Транспортно-заготовительные расходы, %	7,0
Топливо и энергия на технологические нужды млн. р.	1,340
Основная заработная плата млн. р.	17,5
Дополнительная заработная плата, млн.р.	2,03
Отчисления на социальное страхование %	30,0
Стоимость технологического оборудования, млн. р.	8,27
Затраты на амортизацию, %	11,8
Затраты на содержание и эксплуатацию оборудования, %	5,5

- Специалисты
- Собственно служащие

По уровням квалификации:

- Высококвалифицированные
- Квалифицированные
- Малоквалифицированные
- Неквалифицированные

Задание 2. Рассчитайте численность ППП и структуру по категориям персонала предприятия «Искра». Сделайте вывод. Укажите возможные причины отклонения плановой численности от фактической.

ППП		Рабочие		Служащие			Всего
		основные	вспомогательные	руководители	специалисты	собственно служащие	
План	Численность, чел.						5644
	Структура, %	48,79	32,60	5,46	11,59	1,56	100
Факт	Численность, чел.	2558	1501	312	640	79	
	Структура, %						100

Задание 3. Рассчитайте коэффициенты оборота: по приему, выбытию, текучести за I квартал.

Исходные данные:

- среднесписочная численность за январь – 5644 чел., февраль – 5648 чел., март – 5668 чел.;
- численность принятых за квартал – 24 чел.;
- уволено – 20 чел., в том числе по собственному желанию – 12 чел., выход на пенсию – 2 чел., призыв в армию – 2 чел., за прогулы – 3 чел., появление на рабочем месте в нетрезвом состоянии – 1 чел.

**Паспорт практического задания инвариантной части
практического задания II уровня –
Регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства
обучающихся по специальностям среднего профессионального образования**

№ п/п	Код, наименование УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология	
1	19.02.07 Технология молока и молочных продуктов утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22.04.2014 года и зарегистрированного Министерством юстиции № 32771 от 18.06.2014 г.	
2	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	
3	Код, наименование дисциплины/дисциплин, междисциплинарного курса/курсов в соответствии с ФГОС МДК 01.01 Технология приемки и первичной обработки молочного сырья МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	
4	ЗАДАНИЕ № 4«Контроль качества готовой продукции»	Максимальный балл – 35 баллов
	ЗАДАЧА 4.1. Выбор аппаратуры, материалов и реактивов для проведения анализа»	Максимальный балл – 6 баллов
	Критерии оценки:	
	- Указано наименование аппаратуры	0-2
	- Указано наименование материалов	0-2
	- Указано наименование реактивов с указанием их концентрации	0-2
	ЗАДАЧА 4.2. Описание методики и сущность анализа, методики взятия пробы для взятия анализа	Максимальный балл – 5 баллов
	Критерии оценки:	
	Дана характеристика объединенной пробы молока	0-1
	Дана характеристика средней пробы молока	0-1
	Указан объем средней пробы молока	0-1
	Описана технология правильности взятия пробы	0-1
	Правильно проведена сортировка молока	0-1
	Критерии оценки:	

Указана сущность проведения анализа		0-1
Указано правильное название ферментов при проведении анализов		0-1
Правильно указаны используемые химические реактивы		0-1
Указана методика проведения анализа в соответствии с требованиями действующей нормативной документации		0-1
Дана правильная интерпретация результатов анализа		0-1
Критерии оценки:		
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
Критерии оценки:		
Правильно приготовлен мазок из взвеси дрожжей		0-1
Правильно мазок высушен и зафиксирован мазок на предметном стекле		0-1
Правильно мазок окрашен рабочим раствором метиленой сини		0-1
Правильно подготовлен микроскоп к работе		0-1
Правильно выполнено микроскопирование в объектив №8 и № 90		0-1
ЗАДАЧА 4.3 Проведение анализа и оценка результатов		Максимальный балл – 24 балла
Критерии оценки:		
Правильное использование методики проведения анализа в соответствии с требованиями действующей нормативной документации		0-2
Соблюдение техники безопасности при проведении анализа		0-2
Соблюдение правил личной гигиены при проведении анализа		0-2
Правильный выбор необходимой аппаратуры для проведения анализа		0-2
Правильный выбор необходимых материалов для проведения анализа		0-2
Правильный выбор необходимых реактивов для проведения анализа		0-2
Правильность подготовки образца к анализу		0-2
Правильность приготовления контрольного эталона для сравнения с полученными результатами		0-2
Правильность хода выполнения анализа		0-2
Правильность порядка мойки аппаратуры		0-2
Правильность обработки результатов анализа		0-2
Правильность оценки результатов выполненного анализа		0-2
Материально-техническое обеспечение выполнения задания		
Вид выполняемой работы	Наличие специального оборудования	Наличие специального места выполнения задания (<i>учебный кабинет, лаборатория, иное</i>)
Определение алгоритма действий по контролю качества сырья и готовой продукции, выбор необходимой аппаратуры, материалов, реактивов.	Оборудование: прибор Тернера, микроскоп Levenhuk, весы электронные Посуда: предметные стекла, иглы и петли микробиологические, мерные колбы, пробирки, пипетки на 10 см ³ и 5 см ³ , флакон с автоматической пипеткой-дозатором на 10 см ³ , колбы для титрования, капельницы, стаканчики на 100 см ³ Материалы: пробки ватные, бумага газетная, пергамент, иммерсионное масло Реактивы: 0,1 н раствор гидроксида калия, 1-%-ный раствор	Учебная лаборатория «Контроля качества молока и молочных продуктов»

	фенолфталеина, 40%-ный раствор формалина, 0,5%-ный раствор перекиси водорода, 0,5%-ный раствор йодистокалиевого крахмала, 2,5%-ный раствор сернокислого кобальта, раствор метиленовой сини рабочий, спирт 96%-ный.	
--	--	--

Критерии оценки задачи 1 «Выбор аппаратуры, материалов и реактивов для проведения анализа»

Критерии оценки:	Количество баллов
Указано наименование аппаратуры	0-2
Указано наименование материалов	0-2
Указано наименование реактивов с указанием их концентрации	0-2

По критериям оценки 1 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.

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

Критерии оценки 2 задачи «Алгоритм действий при отборе пробы молока – сырья к анализу»

Критерии оценки:	Количество баллов
Дана характеристика объединенной пробы молока	0-1
Дана характеристика средней пробы молока	0-1
Указан объем средней пробы молока	0-1
Описана технология правильности взятия пробы	0-1
Правильно проведена сортировка молока	0-1

Критерии оценки 2 задачи «Методика и сущность методов определения эффективности пастеризации молока»

Критерии оценки:	Количество баллов
Указана сущность проведения анализа	0-1
Указано правильное название ферментов при проведении анализов	0-1
Правильно указаны используемые химические реактивы	0-1
Указана методика проведения анализа в соответствии с требованиями действующей нормативной документации	0-1
Дана правильная интерпретация результатов анализа	0-1

Критерии оценки задачи 2 «Алгоритм действий при приготовлении эталона для тестирования»

Критерии оценки:	Количество баллов
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

Критерии оценки 2 задачи «Алгоритм действий при приготовлении простого окрашенного препарата дрожжей»

Критерии оценки:	Количество баллов
Правильно приготовлен мазок из взвеси дрожжей	0-1
Правильно мазок высушен и зафиксирован мазок на предметном стекле	0-1
Правильно мазок окрашен рабочим раствором метиленовой сини	0-1
Правильно подготовлен микроскоп к работе	0-1
Правильно выполнено микрокопирование в объектив №8 и № 90	0-1

По критериям оценки 2 задачи ставится:

1 балл – этап задания выполнен полностью, алгоритм действий не нарушен;

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

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

Критерии оценки 3 задачи «Алгоритм действий при проведении анализа и оценке результатов»

Критерии оценки:	Количество баллов
Правильное использование методики проведения анализа в соответствии с требованиями действующей нормативной документации	0-2
Соблюдение техники безопасности при проведении анализа	0-2
Соблюдение правил личной гигиены при проведении анализа	0-2
Правильный выбор необходимой аппаратуры для проведения анализа	0-2
Правильный выбор необходимых материалов для проведения анализа	0-2
Правильный выбор необходимых реактивов для проведения анализа	0-2
Правильность подготовки образца к анализу	0-2
Правильность приготовления контрольного эталона для сравнения с полученными результатами	0-2
Правильность хода выполнения анализа	0-2
Правильность порядка мойки аппаратуры и посуды	0-2
Правильность обработки результатов анализа	0-2
Правильность оценки результатов выполненного анализа	0-2

По критериям оценки 3 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.

ЗАДАНИЕ

Определить белок молока методом формольного титрования.

Определить эффективность пастеризации молока.

Определить кислотность кефира.

Приготовить простой окрашенный препарат дрожжей.

**Паспорт практического задания вариативной части
практического задания II уровня –
Регионального этапа Всероссийской олимпиады профессионального мастерства
обучающихся по специальностям среднего профессионального образования**

№ п/п	Характеристики ФГОС СПО	Характеристики профессионального стандарта (при наличии)
1	19.02.07 Технология молока и молочных продуктов утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 378 от 22.04.2014 года и зарегистрированного Министерством юстиции № 32771 от 18.06.2014 г.	
2	ВПД 4.3.2 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания 4.3.3 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты 4.3.4 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Указание на уровень квалификации
3	3.2.1.Трудовая функция Управление процессом охлаждения или замораживания пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья в холодильных установках и его регулирование. 3.2.2 Трудовая функция Обслуживание холодильных установок с различными охладителями и контроль их работы.	Наименование проверяемой обобщенной трудовой функции
4		Код, наименование дисциплины/дисциплин, междисциплинарного курса/курсов, профессионального модуля/модулей в соответствии с ФГОС СПО ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания ПК 2.3 Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты. ПК 3.3 Вести технологические процессы производства напитков из пахты. ПК 3.4 Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки ПК 4.4 Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки ПК 4.5 Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания МДК 03.01 Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты МДК 04.01 Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

5	ЗАДАНИЕ № 5«Технология производства молочных продуктов»	Максимальный балл – 35 баллов
	ЗАДАЧА 5.1. Выполнение производственных расчетов при производстве молочных продуктов с использованием рецептур	Максимальный балл – 5 баллов
	Критерии оценки:	
	Верно выбрана рецептура для указанного наименования продукта	0-1
	Верно выбрана методика пересчета рецептуры	0-1
	Верно полученные арифметические результаты расчета	0-1
	Верно указана размерность при выполнении расчетов	0-1
	Верно составлена рецептура в пересчете	0-1
	ЗАДАЧА 5.2. Контроль качества сырья и готового продукта	Максимальный балл – 5 баллов
	Критерии оценки:	
	Верно выбраны точки контроля качества продукта	0-1
	Верно выбраны методики контроля качества продукта	0-1
	Верно выбраны аппаратура, материалы для проведения контроля качества продукта	0-1
	Верно выбраны реактивы с правильной концентрацией для проведения контроля качества продукта	0-1
	Верно дана оценка качества продукта и заполнена соответствующая учетно-отчетная документация	0-1
	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 5.3 Ведение технологических процессов по выработке молочных продуктов.	Максимальный балл – 25 баллов
	Критерии оценки:	
	Соблюдение техники безопасности и правил личной гигиены при выработке молочного продукта	0-2
	Правильная организация рабочего места при выработке молочного продукта	0-2
	Правильное составление технологической схемы производства молочного продукта в соответствии 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 документацией (органолептические показатели готового продукта)	0-2

Правильная выработка молочного продукта в соответствии с действующей нормативно-технической документацией (физико-химические показатели готового продукта)		0-2
Правильное заполнение соответствующей документации на готовый продукт		0-1
Материально-техническое обеспечение выполнения задания		
Вид выполняемой работы	Наличие специального оборудования	Наличие специального места выполнения задания (<i>учебный кабинет, лаборатория, иное</i>)
Определение алгоритма действий по производству молочной продукции	Оборудование: заквасочник, плитка электрическая, термометры, весы товарные с набором гирь, весы электронные, холодильник 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 Материалы: марля, пергамент Сырье: молоко цельное, молоко обезжиренное, сыворотка кислая, творожная сыворотка-сырье, творог полуфабрикат, сахар-песок, изюм, желатин, ванилин, сухое обезжиренное молоко, фруктовый сироп, соль	Учебная лаборатория «Технологии отрасли»

Критерии оценки задачи 1 «Алгоритм действий при выполнении технологических расчетов с использованием рецептур»

Критерии оценки:	Количество баллов
Верно выбрана рецептура для указанного наименования продукта	0-1
Верно выбрана методика пересчета рецептуры	0-1
Верно полученные арифметические результаты расчета	0-1
Верно указана размерность при выполнении расчетов	0-1
Верно составлена рецептура в пересчете	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.

Критерии оценки 2 задачи «Алгоритм действий при проведении контроля качества сырья и готовой продукции»

Критерии оценки:	Количество баллов
Верно выбраны точки контроля качества продукта	0-1
Верно выбраны методики контроля качества продукта	0-1
Верно выбраны аппаратура, материалы для проведения контроля качества продукта	0-1
Верно выбраны реактивы с правильной концентрацией для проведения контроля качества продукта	0-1
Верно дана оценка качества продукта и заполнена соответствующая учетно-отчетная документация	0-1

Критерии оценки 2 задачи «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 2 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.

Критерии оценки 3 задачи «Алгоритм действий при проведении анализа и оценке результатов»

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 соответствии 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 документацией (органолептические показатели готового продукта)	0-2
Правильная выработка молочного продукта в соответствии с действующей нормативно-технической документацией (физико-химические показатели готового продукта)	0-2
Правильное заполнение соответствующей документации на готовый продукт	0-1

По критериям оценки 3 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» 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.

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

ЗАДАНИЕ.

Выработать коктейль из пахты «Тропиканка».

Выработать массу творожную полужирную с изюмом из творога-полуфабриката.

Выработать желе из творожной сыворотки.

Выработать мягкий сыр сливочный сладкий из творога-полуфабриката.

Методические материалы

1. ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
2. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) от 09.10.2013 г.
3. Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева Технология цельномолочных продуктов и мороженого. Учебное пособие Спб.: НИУ ИТМО, 2013.-301с.
4. 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.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: Учебное пособие / А.В. Смирнов. - 2-е изд., исправ. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 136 с.
6. Оценка качества молока и молочных продуктов: Учебно-методическое пособие/Г.В.Чебакова, И.А.Зачесова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с.
7. Производственный контроль молока и молочных продуктов: учебное пособие./О.Я. Соколова, Н.Г. Догарева Оренбургский гос. ун-т. - Оренбург: ОГУ, 2012. – 195 с.
8. Гунькова П.И., Красникова Л.В. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности: Учеб.-метод.пособие. - СПб.: Университет ИТМО, 2016.-97 с.
9. Контроль качества молочка и молочных продуктов: учебное пособие/ Б.К. Асенова, М.Б. Ребезов, Г.М. Топурия и др. – Алматы, СГУ, 2013-212 с.
10. Инструкция по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары на предприятиях молочной промышленности
11. МР 2.3.2.2327-08 Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов)
12. ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия»
13. ГОСТ 34354-2017 Пахта и напитки на ее основе. Технические условия
14. ГОСТ 34352-2017 Сыворотка молочная–сырье. Технические условия
15. Экономика организации (предприятия): учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. – 10-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 416с. – (Среднее профессиональное образование).
16. Грибов, Владимир Дмитриевич. Экономика организации (предприятия): Практикум: учебное пособие / В.Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2017. – 196с. – (Среднее профессиональное образование)
17. Дробышева Л.А. Экономика, маркетинг, менеджмент: Учебное пособие / Л.А. Дробышева. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012. – 152 с.

18. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования 14 изд. стер. – М.: Академия, 2013. – 240 с.
19. Котерова Н.П. Экономика организации. – 5 изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2014. – 288с.
20. Чечевицина Л.Н., Терещенко О.Н. Экономика организации. Практикум. Ростов – на – Дону.: Феникс, 2014. - 254с.
21. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. 10 изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 224с.
22. Казанцев С.Я. Основы права 5 изд., стер.- М.: Академия, 2013.- 256с
23. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности.- 11 – е изд., испр.- М.: Академия, 2012. – 176с.
24. Цветков М.С. Информатика и ИКТ. 7 изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2013 – 336с.
25. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. М.: Академия, 2013.
26. Тургиев А.В. Охрана труда в сельском хозяйстве. 2 изд., стер. - М.: Академия, 2016. –255 с.