

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 06.05.2024г.

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»**

**Кафедра технологий производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДЕНО
Протокол заседания кафедры
№ 8а от 06.05.2024г.
Заведующий кафедрой

 **Н.Б. Ордина**

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по профессиональному модулю ПМ 02

**«Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной
продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке»**
(наименование профессионального модуля)

специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения
(код и наименование направления подготовки)

Техник-технолог
Квалификация (степень) выпускника

п. Майский, 2024

**Экспертное заключение
на фонд оценочных средств по профессиональному модулю**

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на
всех этапах ее производства и обращения на рынке

(индекс, наименование ПМ)

для промежуточной аттестации

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

(код, наименование специальности)

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке соответствует требованиям ФГОС *(индекс, наименование ПМ)* СПО.

Предлагаемые составителями формы и средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.
(код, наименование специальности)

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным требованиям формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Генеральный директор
ЗАО «ТОММОЛОКО»



Ткаченко О.А.

**1.1. Паспорт фонда оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.02 «Обеспечение безопасности,
прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее
производства и обращения на рынке»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) профессионально модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел ПМ 02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
2	МДК 02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ПК 2.1- 2.3.	Деловая игра, кейс- задачи, собеседование, тестирование
3	Зачет	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ПК 2.1- 2.3.	Вопросы к зачету
4	ПП 02. Производственная практика	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ПК 2.1- 2.3.	Комплект ситуационных задач по производственной практике
5	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5 ОК 7, ОК 9, ПК 2.1- 2.3.	Задание к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю

Перечень оценочных средств

Оформление задания для деловой (ролевой) игры по МДК 02.01 Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Деловая (ролевая) игра

1. Тема(проблема) КОНТРОЛЬ НАТУРАЛЬНОСТИ МОЛОКА-СЫРЬЯ

Концепция игры Ознакомиться с оценкой органолептических свойств молока. Ознакомиться с физико-химическими свойствами молока. Приобрести практические навыки анализа оценки показателей органолептических и основных физико-химических свойств молока. Для проведения игры студенты делятся на 2 группы. В каждой группе есть лаборанты молокоперерабатывающего завода, непосредственно занимающиеся анализом, начальники отделов качества и заведующий лабораторией руководят экспериментом.

Деловая игра проводится в 2 этапа:

- теоретический этап (изучение ГОСТов, обсуждение теоретического материала по теме исследования и разбор методик);
- практический этап (собственно анализ, расчет, обсуждение результатов и подготовка экспертного заключения).

По результатам исследования вначале происходит их обсуждение внутри группы и заполнение документов, затем начальники отделов готовят экспертное заключение совместно с заведующим лабораторией, который принимает окончательное решение и делает выводы о качестве партии поступившего молока.

Роли:

- лаборант;
- начальник отдела;
- зав. лабораторией.

Ожидаемый (е) результат (ы) Полученные фактические результаты сравниваем с нормами стандарта и делаем вывод о качестве партии молока.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» - студентом на практике показан высокий уровень теоретической подготовки студента (владение категориальным аппаратом),

умение применять имеющиеся знания на практике (пояснить то или иное положение на примере), а также умение высказывать свое мнение, отстаивать свою позицию, слушать и оценивать различные точки зрения, конструктивно полемизировать, находить точки соприкосновения разных позиций.

Оценка «хорошо» - студент не в полной мере показал уровень теоретической подготовки студента (владение категориальным аппаратом), умение применять имеющиеся знания на практике (пояснить то или иное положение на примере), а также умение высказывать свое мнение, отстаивать свою позицию, слушать и оценивать различные точки зрения, конструктивно полемизировать, находить точки соприкосновения разных позиций.

Оценка «удовлетворительно» - студент не продемонстрировал уровень теоретической подготовки студента (владение категориальным аппаратом), умение применять имеющиеся знания на практике (пояснить то или иное положение на примере), а также умение высказывать свое мнение, отстаивать свою позицию, слушать и оценивать различные точки зрения, конструктивно полемизировать, находить точки соприкосновения разных позиций.

Оценка «неудовлетворительно» - студент не выполнил задание, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель игры не достигнута.

Оформление задания для кейс-задач по МДК 02.01

Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Ситуационные задачи по МДК 02.01

Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции

1. Сделайте вывод о партии молока, поступившего на переработку, результаты лабораторного исследования которого таковы:

- органолептические: цвет – белый, с синеватым оттенком по краям; запах – неопределенный, консистенция (ногтевая проба) – густого молока, с маленькими белыми крупинками; вкус слегка горьковат; жирность по Герберу – 2,2 %; кислотность – 180 Тернера; удельный вес (плотность) по лактоденсиметру 1,035 г/см³ при температуре 20⁰С.

2. На реализацию поступила партия молока, на маркировке которого была нанесена следующая информация:

Молоко питьевое пастеризованное 3,2% жира, объем 1 литр;

Производитель: ООО «Молочный завод № 1»; тел. 55-55-55

Состав: изготовлено из молока коровьего пастеризованного; ГОСТ Р31450-2013

Пищевая ценность (содержание в 100 гр. продукта) жир – 3,2 г; белок – 2,8г; углеводы – 4,7 г; энергетическая ценность 58,8 ккал.

Произведено (час, число, месяц): 12.11.18

Оценить полноту информации о товаре, доведенную до потребителя.

3. Спрогнозируйте вид опасности при производстве цельномолочной продукции

1. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства цельного коровьего молока и определите ККТ.

2. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства творога и определите ККТ.

3. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства масла методом преобразования высокожирных сливок и определите ККТ.

4. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства масла методом сбивания и определите ККТ.

5. Прогнозируйте виды опасностей для технологического процесса производства мороженого и определите ККТ.

Критерии оценок:

- оценка «зачтено»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное с единичными ошибками, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- оценка «не зачтено»: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций на анатомических препаратах или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

Вопросы для собеседования по МДК 02.01

Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции

1. Ассортимент молочных продуктов по
2. Браку при хранении и транспортировке.

3. В чем заключается подготовка проб к анализу?
4. Виды контроля на предприятиях.
5. Внутривзаводской брак. Брак при хранении и транспортировке.
6. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
7. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
8. Изменение микрофлоры молока в процессе хранения и переработки
9. Как влияет кормление на качество молока?
10. Как влияет на технологические свойства молока поношенное содержание соматических клеток?
11. Как влияет процедура доения на качество молока?
12. Как влияет содержание животных на качество молока?
13. Как можно повысить термоустойчивость молока?
14. Как правильно отобрать пробу мороженого для физико-химического анализа?
15. Какие мероприятия необходимо соблюдать при получении доброкачественного молока?
16. Какие общероссийские базисные нормы жира и белка в молоке нам известны?
17. Какие показатели безопасности нормируются в молоке-сырье?
18. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
19. Какие требования предъявляются к сырью при производстве стерилизованного молока?
20. Какие требования соблюдаются при отгрузке молока
21. Каков порядок отбора проб молока, сливок для анализа?
22. Каков порядок приемки молока?
23. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
24. Когда проводят входящий и исходящий контроль.
25. Контроль в готовой продукции.
26. Контроль ингибирующих веществ в молоке-сырье
27. Контроль сырья и вспомогательных материалов в процессе изготовления продукции.
28. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения
29. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
30. Микрофлора свежесыродоенного молока
31. Назовите основные виды кисломолочной продукции. Охарактеризуйте их микрофлору.
32. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
33. Нормируемые показатели безопасности в молоке-сырье
34. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
35. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
36. Основные методы теххимического контроля.

37. Основные принципы организации контроля качества продукции.
38. Основные принципы организации контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
39. Основные требования, предъявляемые к молоку сырью
40. Особенности отбора проб мороженого для физико-химического анализа
41. Отбор проб для анализа.
42. Охарактеризуйте пороки цвета, запаха и консистенции молока сырья
43. По каким показателям и с какой периодичностью осуществляется контроль основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога?
44. По каким показателям оценивают молоко в прифермской лаборатории?
45. Показатели и периодичность контроля основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога
46. Показатели качества. Методы оценки уровня качества
47. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
48. Порядок приемки молока-сырья
49. Статистические методы управления качеством продукции.
50. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
51. Требования предъявляемые к молоку-сырью при производстве молочных продуктов
52. Требования предъявляемые к сырью при производстве стерилизованного молока
53. Требования ТРТС 033
54. Управление качеством на предприятиях молочной промышленности.
55. Химический состав молока
56. Что такое «партия сырья»? Дайте определение понятию.
57. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Дайте определение понятиям.
58. Что такое ингибирующие вещества, почему их надо контролировать?

Критерии формирования оценок для собеседования

Оценка **«отлично»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных учёных в данной области. Студент работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения

студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных учёных в данной области.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель доклада не достигнута.

Решение тестовых заданий по МДК 02.01

Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Белгородская государственная аграрная академия наук и технологий»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Тестовые задания

Критерии формирования оценок по результатам выполнения тестовых заданий

Система оценки знаний студентов по дисциплине осуществляется по следующему принципу:

- 86 – 100% общего рейтинга – «отлично»
- 71 – 85% общего рейтинга – «хорошо»
- 51 – 70% общего рейтинга - «удовлетворительно»
- менее 51% общего рейтинга – «неудовлетворительно»

1. В чем заключается физиологическое значение полиненасыщенных жирных кислот?

- а) изменение проницаемости капилляров
- б) удалению избытка холестерина из организма**
- в) образования большого количества свободных радикалов

2. Вода в пищевых продуктах может быть

- а) Связанная**
- б) Свободная**
- в) Аморфная

г) Тиксотропная

3. Выберите какой из аспектов не является определяющим для понятия качество:

- а) Философский
- б) Правовой
- в) Технический
- г) **Теоретический**

4. Выберите подходящие характеристики пищевой инфекции

- а) Это незаразная болезнь, возникающую только при употреблении инфицированной пищи
- б) **Это заразные заболевания, которые распространяются не только через пищу, но и через воду, воздух**
- в) Пищевые отравления это инфекции, передающиеся от человека, от животного или птицы

5. Выберите уровни, на которых осуществляется контроль качества

- а) **Производственный, государственный, общественный**
- б) Производственный
- в) Технохимический#

6. Дайте определение понятию "антиалиментарные вещества".

- а) антиалиментарные вещества оказывают общетоксическое действия на организм
- б) **антиалиментарные вещества специфическим образом избирательно ухудшают или блокируют усвоение отдельных нутриентов**
- в) антиалиментарные вещества вызывают поражение определенных органов организме

7. Для чего необходимы организму человека витамины и витаминоподобные соединения?

- а) являются пластическим материалом
- б) источник энергии
- в) **регуляторы биохимических и физиологических процессов**

8. Достоверная информация о качестве продукта складывается :

- а) Сигналов из общества защиты прав потребителей
- б) Отчетов технохимической лаборатории
- в) **В результате сравнения внутренней и внешней информации**

9. Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР)?

- а) **Оценку гигиенической опасности - определение критических контрольных точек - выявление и отслеживание контрольных параметров**
- б) **Выявление и отслеживание контрольных параметров - определение критических контрольных точек - оценку гигиенической опасности#**

- в) Оценку гигиенической опасности - выявление и отслеживание контрольных параметров - определение критических контрольных точек#
10. Изучением количественной характеристики качества занимается отрасль знаний:
- а) Квалиметрия
 - б) Метрологии
 - в) Социология
11. Информация о продукции называется товарной, если источником является:
- а) **Производитель**
 - б) Фирма - посредник
 - в) Документация со склада
12. К ферментам желудочного сока не относятся:
- а) **Амилаза**
 - б) Пепсин
 - в) Гастрексин
 - г) Желатиназа
13. Как способны влиять на организм ингибиторы пищеварительных ферментов?
- а) **неполное переваривание и снижение усвоения белковых компонентов пищи**
 - б) **подавляют химическую активность витаминов**
 - в) нарушают синтез незаменимых аминокислот#
14. Какие вещества называют микотоксинами?
- а) **микотоксины- это токсические метаболиты плесневых грибов.**
 - б) микотоксины не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели
 - в) микотоксины легко переходят из микробной клетки в окружающую среду.
15. Какие вещества называют эндотоксинами?
- а) это токсические метаболиты плесневых грибов.
 - б) **вещества, которые не выделяются из микробной клетки во время её жизнедеятельности, они высвобождаются только после её гибели**
 - в) вещества, которые легко переходят из микробной клетки в окружающую среду
16. Какие виды пищевой продукции являются источником цианогенных гликозидов?
- а) **белой фасоли, в ядре косточек абрикосов**
 - б) растения семейства пасленовые.
 - в) продукты из сои.
17. Какие из реакций не являются видами порчи жиров:
- а) Окисление, прогоркание

- б) Гидролиз, осаливание
- в) Омыление, переэтерификация**

18. Какие критерии применяют для оценки опасностей, связанных с потреблением пищевой продукции?

- а) происхождение отравляющего эффекта
- б) тяжесть, частоту встречаемости, время наступления отрицательного эффекта**
- в) частота повторения, длительность отрицательного эффект

19. Какие наиболее опасные радионуклиды нормируются в пищевых продуктах?

- а) ^{136}Cs ^{92}Sr
- б) ^{137}Cs и ^{90}Sr**
- в) ^{135}Cs и ^{94}Sr

20. Какие ограничения учитываются при переработки пищевого сырья, содержащего тяжёлые металлы?

- а) Такая продукция категорически запрещена для питания в лечебно-профилактических и детских учреждениях**
- б) необходима техническая утилизация.
- в) используется без ограничений

21. Какие соединения называют ксенобиотиками?

- а) тяжелые металлы, радионуклиды**
- б) белки, жиры, углеводы
- в) минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы

22. Какие соединения являются основными нутриентами?

- а) тяжелые металлы, радионуклиды
- б) белки, жиры, углеводы
- в) минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы**

23. Какова роль минеральных веществ в питании человека?

- а) обладают энергетической ценностью
- б) играют роль в водно-солевом, кислотно-щелочном обмене**
- в) обладают пластическими свойствами

24. Каковы опасности недостатка неусвояемых углеводов?

- а) язвенная болезнь, истощение**
- б) неполное переваривание пищи
- в) ускорение свертываемости крови

25. Каковы основные опасности избытка белка для человеческого организма?

- а) процессы гниения в кишечнике, нарушение обмена веществ, накопление мочевой кислоты**

б) снижение иммунитета, истощение мускулатуры, нарушение костеобразования, кроветворения
отеки, низкая масса тела, пигментация кожи

26. Какой из перечисленных факторов не является основополагающим при формировании качества
"человеческий фактор"

- а) Исследования рынка
- б) Изменения в кадровом составе**

27. Коммерческой информацией о товаре называют информацию :

- а) Представляющую коммерческую тайну
- б) Дополняющую основную**
- в) Потребительскую

28. Концентрации, которые не вызывают при ежедневном воздействии на организм в течение сколь угодно длительного времени отклонений в здоровье настоящего и будущего поколений- это

- а) ПДК**
- б) ПДД
- в) ДДТ

29. Лимитирующая аминокислота - это

- а) Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше 100 %**
- б) Аминокислота, аминокислотный скор которой больше 100 %
- в) Аминокислота, аминокислотный скор которой меньше или равен 100 %

30. Методы сенсорной оценки подразделяют на

- а) субъективные и объективные**
- б) потребительские и аналитические
- в) экспериментальные и расчетные

31. Метрология это наука :

- а) О методах достижения единства и точности измерений**
- б) Об изучении количественных характеристик качества
- в) Об использовании прикладной математической статистики при подсчете результатов анализа качества

32. Наиболее лучше перевариваются белки :

- а) Животного происхождения**
- б) Растительного происхождения
- в) Микробиального происхождения

33. Охарактеризуйте основные опасности недостатка липидов в питании человека

- а) увеличение массы тела

б) нарушение обмена веществ и витаминов, нарушение пищеварения

в) ускорение свертываемости крови

34. Перечислите все элементы маркировки допустимые на упаковке продукта

а) наименование продукта

б) товарный знак

в) место нахождения изготовителя

г) все ответы верны

34. Пищевая ценность характеризуется:

а) химическим составом пищевого продукта

б) органолептической оценкой пищевого продукта

в) биохимическим составом пищевого продукта

г) микробиологическим составом пищевого продукта

35. По каким группам микроорганизмов осуществляется гигиенический контроль пищевой продукции?

а) микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы

б) бактерий группы кишечных палочек, большинства условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенных микроорганизмов

в) колониеобразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы и бактерии группы кишечных палочек

г) все ответы верны

36. С точки зрения функционального назначения полисахаридов гликоген и крахмал являются углеводами:

а) Структурным

б) Резервными

в) Иммуномодулирующими

37. Санитарно-гигиеническое состояние производства оценивают, в первую очередь, по наличию

а) Уксуснокислых бактерий

б) Бактерий группы кишечных палочек

в) Палочек бутулинуса

38. Способ повышения влажности продукта, при одновременном снижении показателя активности воды:

а) Применить крахмал

б) Применить молочную кислоту

в) Применить сахар

г) Применить глицерин

д) Применить целлюлозу

е) Применить поваренную соль

ж) Применить гемицеллюлоз#

39. К белкам молока относятся

- а) казеин
- б) глобулины
- в) альбумины
- г) глютен

40. Молочнокислые напитки применяют в лечебных целях, потому что они содержат

- а) молочную кислоту
- б) пентонизированный белок
- в) молочнокислые бактерии
- г) аскорбиновую кислоту

41. Заболевания животных, передающиеся через молоко человеку

- а) мастит
- б) бруцеллез
- в) сальмонеллез
- г) туберкулез

42. Основные мероприятия вторичной обработки молока на молокозаводе

- а) нормализация
- б) очистка
- в) термическая обработка
- г) высушивание
- д) охлаждение

43. Показатели эффективности пастеризации молока

- а) микробное число
- б) коли-титр
- в) проба на фосфатазу
- г) проба на пероксидазу
- д) кислотность

44. Эффективность пастеризации молока зависит

- а) от температуры тепловой обработки
- б) от исходной бактериальной обсемененности
- в) от плотности молока
- г) от качества очистки при фильтрации
- д) от длительности тепловой обработки

45. Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями

- а) бруцеллеза
- б) туберкулеза
- в) мастита
- г) ящура

д) чумы рогатого скота

46. Обязательные мероприятия первичной обработки молока при ферме

а) фильтрация

б) нормализации

в) охлаждение до температуры не выше 10°C

г) пастеризация

д) охлаждение до 0°C

47. Обязательные этапы обработки молока на молокозаводе, обеспечивающие получение молока с наименьшей бактериальной загрязненностью

а) фильтрация

б) тепловая обработка

в) охлаждение

г) нормализация

48. Потребительскими свойствами называют свойства товара (выберите ответ):

а) обуславливающие его назначение в процессе потребления и эксплуатации;

б) обуславливающие его полезность в процессе потребления и эксплуатации;

в) обуславливающие его эстетичность в процессе потребления и эксплуатации;

г) обуславливающие его привлекательность в процессе потребления и эксплуатации.

49. Используемые в товароведной деятельности практические методы включают вопросы (выберите ответ):

а) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки, систематизации товаров;

б) оценки качества, хранения, маркирования, классификации товаров;

в) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки, эстетичности товаров;

г) оценки качества, хранения, маркирования, товарной обработки.

50. Активность воды в пищевых продуктах выше в зависимости от (выберите ответ):

А) количества связанной влаги;

б) количества свободной воды;

в) количества капиллярной влаги;

г) количества осмотически связанной воды.

51. Влажность пищевых продуктов – это (выберите ответ)

а) выраженное в процентах отношение свободной и адсорбционно-связанной воды к их первоначальной массе;

б) выраженное в процентах отношение свободной и связанной воды к первоначальной массе продукта;

- в) выраженное в процентах содержание свободной и химически связанной воды к их массе;
- г) выраженное в процентах отношение влаги набухания, кристаллизационной влаги к первоначальной массе продукта.

52. Сухие вещества пищевых продуктов представлены (выберите ответ):

- а) водой, крахмалом, сахарозой, ферментами;
- б) глюкозой, фруктозой, белками, крахмалом;**
- в) всеми веществами, содержащимися в продукте, кроме воды;
- г) всеми веществами, содержащимися в продукте кроме воды и зольных элементов.

53. Пищевые продукты имеют органолептическую ценность, которая определяется (выберите ответ):

- а) количеством энергии, выделяемой из пищевых продуктов;
- б) сбалансированностью содержания биологически активных веществ;
- в) способностью пищевых продуктов воздействовать на органы чувств;**
- г) содержанием веществ, активно воздействующих на физиологические системы организма.

54. Биологическая ценность пищевого продукта складывается из биологической полноценности и биологической эффективности. Биологическая полноценность – это (выберите ответ):

- а) показатель качества пищевого белка, отражающий его аминокислотный состав;**
- б) показатель качества жировых компонентов, отражающих содержание полиненасыщенных жирных кислот;
- в) показатель качества углеводов, отражающий содержание моносахаридов;
- г) показатель качества минерального состава пищевого продукта, отражающий содержание микроэлементов.

55. Безопасность пищевых продуктов – это уверенность в том, что (выберите ответ):

- а) пищевой продукт сохранил первоначальные свойства без признаков порчи;
- б) пищевой продукт в достаточном количестве содержит биологически активные вещества;
- в) пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасность для здоровья нынешнего и будущего поколений;**
- г) пищевые продукты доброкачественные обладают биологической, физиологической и энергетической ценностью.

56. В соответствии с условиями хранения для продовольственных товаров устанавливаются срок годности (выберите ответ):

- а) период, в течение которого продукт при соблюдении условий хранения сохраняет свои свойства;

- б) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;**
- в) дата, до которой пищевой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;
- г) период, в течение которого продукт остается пригодным для употребления, несмотря на снижение потребительских свойств.

57. Срок хранения пищевого продукта – это (выберите ответ):

- а) период, в течение которого продукт при соблюдении установленных условий хранения не изменяет, потребительские свойства и может оставаться пригодным для употребления в пищу;**
- б) период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования по назначению;
- в) дата, до которой продукт предлагается потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств;
- г) период, в течение которого продукт не может быть использован по назначению в связи с потерей потребительских свойств.

58. Дату, до которой пищевой продукт может предлагаться потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских характеристик, называют (выберите ответ):

- а) сроком годности;
- б) сроком хранения;
- в) сроком реализации;**
- г) сроком реализации и хранения.

59. Пастеризация молока считается эффективной при отсутствии бактерий группы кишечных палочек (БГПК)

- а) в 3 см³
- б) в 6 см³
- в) в 8 см³
- г) в 10 см³**

60. Изучением количественной характеристики качества пищевых продуктов, т.е. совокупности их свойств и ценности для человека занимается особая отрасль знаний:

- а) метрология;
- б) квалитетрия;**
- в) логометрия.

61. Метод квалитетрии, основанный на анализе восприятий органов чувств без применения технических измерительных средств:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;

- г) **органолептический;**
- д) экспертный;
- е) социологический;

ж) комбинированный.

62. Метод квалиметрии, основанный на сборе и анализе мнений потребителей данной продукции:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) **социологический;**
- ж) комбинированный.

63. Метод квалиметрии, включающий несколько методов определения показателей качества:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) **комбинированный.**

64. Метод квалиметрии, учитывающий мнение группы специалистов-экспертов:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) **экспертный;**
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

65. Метод квалиметрии, основанный на использовании средств измерений:

- а) **инструментальный;**
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

66. Метод квалиметрии, заключающийся в вычислениях по значениям параметров продукции, найденным другими методами:

- а) инструментальный;

- б) расчетный;**
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

67. Метод квалиметрии, использующий правила прикладной математической статистики и основанный на подсчете числа событий или объектов:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;**
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

68. Молоко и молочные продукты в соответствии с ФЗ «О сертификации продукции и услуг» и «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» подлежат обязательному подтверждению соответствия нормативным документам в форме принятия:

- а) декларации о соответствии;
- б) сертификата соответствия;
- в) декларации о соответствии или сертификата соответствия (имеют равную юридическую силу).**

69. Контроль качества продовольственных товаров должен осуществляться на следующих уровнях:

- а) производственном;
- б) ведомственном;
- в) государственном;
- г) общественном;
- д) на всех вышеперечисленных.**

70. Производственный контроль – это контроль на всех этапах производства за соблюдением:

- а) стандартов;
- б) медико-биологических требований;
- в) санитарных норм;
- г) всех вышеперечисленных требований и норм.**

71. На каких этапах производства осуществляется производственный контроль:

- а) этап использования сырья;
- б) этап технологической обработки;
- в) этап хранения;
- г) этап реализации готовой продукции;

д) на всех вышеперечисленных этапах.

72.Производственный контроль на всех стадиях процесса осуществляет:

- а) служба контроля качества предприятия;**
- б) служба контроля качества ведомства;
- в) служба контроля качества государства.

73.В рамках производственного контроля должны быть аттестованы:

- а) испытательная лаборатория;
- б) персонал, осуществляющий контроль;
- в) рабочие места;
- г) средства измерений и испытательное оборудование;
- д) все вышеперечисленные объекты.**

74.Испытания в рамках производственного контроля проводят в специально выделенных помещениях, оборудованных необходимыми средствами контроля, средствами измерений и оргтехники, отвечающих требованиям (отметьте все правильные ответы):

- а) ГОСТ Р ИСО МЭК 17025 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»;
- б) ГОСТ Р 51446 (ИСО 7218) «Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований»;
- в) техники безопасности;
- г) всех вышеперечисленных нормативных документов и мероприятий.**

75.Основным документом, регулирующим взаимоотношение между поставщиком и покупателем молока-сырья является:

- а) договор поставки;**
- б) договор купли-продажи;
- в) договор доставки.

76.Молоко-сырье должно поступать на предприятие в соответствии:

- а) с ежедневным графиком поставок, закрепленным в договоре;**
- б) с ежемесячным графиком поставок, закрепленным в договоре;
- в) с ежегодным графиком поставок, закрепленным в договоре.

77.Ко входному контролю допускается молоко-сырье:

- а) полученное от здоровых, неинфицированных животных и поступившее на предприятие с полным и правильно оформленным комплектом сопроводительной документации;**
- б) все молоко, полученное не ранее 10 дней после отела;
- в) все молоко-сырье, предоставленное на предприятие.

78.Входной контроль молока-сырья осуществляют по параметрам, установленным:

а) в ГОСТ Р 31449-2013 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия» и в договоре-поставки с использованием методов, указанных в этих документах;

б) в ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;

в) Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

79. Приемка молока-сырья включает следующие операции:

а) **проверка комплектности документации; отбор проб; проведение исследований; оформление результатов исследований;**

б) проверка комплектности документации; отбор проб; проведение исследований; оформление результатов исследований; переработка молока;

в) дегустация молока; проверка комплектности документации; отбор проб; проведение исследований; оформление результатов исследований.

80. Каждая партия молока-сырья обязательно должна сопровождаться соответствующими документами, кроме:

а) товарно-транспортной накладной с заявленными показателями качества;

б) **ГОСТ Р 31449-2013 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия» и Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;**

в) протокола испытания показателей безопасности;

г) ветеринарных сопроводительных документов (удостоверение или справка);

д) копии декларации о соответствии.

81. В комплектность сопроводительной документации должны входить:

а) санитарный паспорт автотранспорта;

б) личная мед/книжка работника, доставляющего молоко сырье;

в) метрологический паспорт на емкость автотранспорта;

г) санитарно-эпидемиологическое заключение любой аккредитованной экспертной лаборатории об отсутствии в поставляемом молоке генетически модифицированных объектов;

д) **комплектность сопроводительной документации должна быть оговорена в договоре поставки.**

82. Отбор проб производят в соответствии с:

а) ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;

б) **ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу» и ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу»;**

в) ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия».

83. Отбор проб осуществляют:

- а) из каждой секции автомолцистерны; в присутствии поставщика;
- б) из каждой второй секции автомолцистерны; в отсутствии поставщика

84. При проведении испытаний проводят:

- а) одно определение и принимают его за результат испытания;
- б) **два параллельных определения и из полученных результатов рассчитывают среднее значение, которое принимают за результат испытания;**
- в) столько определений, сколько установлено в договоре-поставке.

85. Метрологически аттестованные методики применяются в основном:

- а) **при возникновении разногласий;**
- б) во всех случаях проведения испытаний;
- в) по взаимной договоренности.

86. Результаты испытаний фиксируют в:

- а) **«Журнале контроля качества и количества молока при приемке» и товарно-транспортной накладной поставщика;**
- б) приложении к договору поставки;
- в) ветеринарных сопроводительных документах.

87. Журнал контроля нужно вести:

- а) только в электронном виде;
- б) только на бумажном носителе;
- в) **можно как в электронном виде, так и на бумажном носителе.**

88. Молоко принимают для переработки:

- а) **при подтверждении соответствия молока-сырья требованиям нормативной документации и условиям договора поставки;**
- б) в случае получения при входном контроле более менее удовлетворительных результатов;
- в) в случае не обнаружения в молоке-сырье ингибирующих веществ (антибиотиков).

89. Молоко не принимают для переработки:

- а) при подтверждении соответствия молока-сырья требованиям нормативной документации и условиям договора поставки;
- б) **в случае получения при входном контроле более менее удовлетворительных результатов и обнаружения в молоке-сырье ингибирующих веществ (антибиотиков).**

90. Пищевые продукты исследуют методами измерения:

- а) аналитическими и вычислительными;
- б) **качественными и количественными;**
- в) органолептическими и прикладными.

91. В соответствии с ГОСТ 15895 «Статистические методы управления качеством продукции» продукция может быть:

а) завершенной, незавершенной, в стадии изготовления; штучной (изделие) и нештучной;

б) единичной и поточной;

в) поставляемой и приобретаемой.

92. Партия продукции, годность которой оценивается при помощи ТХК подразделяется на:

а) завершенную, незавершенную, в стадии изготовления;

б) единичную и поточную;

в) штучную (изделие) и нештучную;

г) поставляемую и приобретаемую.

93. Чаще всего контролируют качество:

а) нештучной продукции;

б) штучной (изделие) продукции.

94. Образец для испытания нештучной продукции:

а) проба;

б) навеска;

в) испытательный образец.

95. Отбор проб начинается с отбора:

а) средней пробы;

б) объединенной пробы;

в) точечной пробы.

96. Объединенная проба это:

а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;

б) проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;

в) небольшая часть пробы, выделенная регламентированным методом.

97. Навеска это:

а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;

б) проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;

в) небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.

98. Точечная проба это:

а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;

б) проба, составленная из серии проб путем смешивания;

в) небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.

99. Нештучная продукция это:

а) единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;

б) продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.

100. Штучная (изделие) продукция это:

а) единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;

б) продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.

101. Показатели качества штучной продукции определяются в:

а) объединенной пробе;

б) точечной пробе;

в) среднем объеме выборки;

г) навеске.

102. Средний объем выборки это:

а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом.

б) число проверенных изделий, приходящихся на разные контролируемые партии или группы изделий;

в) число проверенных изделий, приходящихся на одну контролируемую партию или группу изделий.

103. В проведении контроля качества **нештучной** продукции применяется:

а) выборочный контроль качества продукции;

б) сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

104. В проведении контроля качества **штучной** продукции применяется:

а) выборочный контроль качества продукции и сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия;

б) только выборочный контроль качества продукции;

в) только сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

105. Наука, об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности:
- а) квалиметрия;
 - б) метрология;**
 - в) логометрия.
106. Производственный контроль осуществляется (отметьте все правильные ответы):
- а) визуально;
 - б) инструментальными методами;
 - в) проверкой нормативной и сопроводительной документации;
 - г) всеми вышеперечисленными методами.**
107. Контроль качества и безопасности продукции проводится в соответствии с:
- а) программой производственного контроля, утвержденной руководителем предприятия и нормативной документацией на конкретный вид продукции;**
 - б) постановлением правительства РФ.
108. В зависимости от контролирующего органа контроль подразделяется на:
- а) внезаводской и внутризаводской;**
 - б) входной, внутрипроизводственный, выходной;
 - в) входной и выходной.
109. В понятие «**Внутризаводской (технологический) контроль**» входят:
- а) внезаводской и внутрипроизводственный;
 - б) входной, внутрипроизводственный, выходной;**
 - в) входной и выходной.
110. **Входной** технологический контроль на предприятии осуществляется:
- а) при отгрузке готовой продукции потребителю;
 - б) в процессе переработки молока;
 - в) при поступлении основного и вспомогательного сырья.**
111. **Внутрипроизводственный** технологический контроль на предприятии осуществляется:
- а) при поступлении основного и вспомогательного сырья;
 - б) в процессе переработки молока;**
 - в) при отгрузке готовой продукции потребителю.
112. **Выходной** технологический контроль на предприятии осуществляется:
- а) при отгрузке готовой продукции потребителю;**
 - б) при поступлении основного и вспомогательного сырья;
 - в) в процессе переработки молока.

113. Определите принадлежность **цели контроля к виду контроля**. Цель: исключение возможности проникновения в производство сырья, материалов и припасов, имеющих показатели качества, отличающиеся от нормативных:

- а) **входной**;
- б) **внутрипроизводственный**;
- в) **выходной**.

114. Определите принадлежность **цели контроля к виду контроля**. Цель: контроль параметров производственных технологических процессов (критические точки), связанных с обязательными требованиями к продукции:

- а) **входной**;
- б) **внутрипроизводственный**;
- в) **выходной**.

115. Определите принадлежность **цели контроля к виду контроля**. Цель: по его результатам принимается решение о пригодности продукции к реализации:

- а) **входной**;
- б) **внутрипроизводственный**;
- в) **выходной**.

116. На **лабораторный и цеховой** подразделяется контроль:

- а) **входной**;
- б) **внутрипроизводственный (операционный)**;
- в) **выходной (приемочный)**.

117. В зависимости от **места отбора проб** выделяют виды производственного контроля:

- а) **входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;**
- б) **органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;**
- в) **систематический и периодический.**

118. В зависимости от **назначения** выделяют виды производственного контроля:

- а) **входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;**
- б) **органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;**
- в) **систематический и периодический.**

119. В зависимости от **сроков проведения** выделяют виды производственного контроля:

- а) **органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;**

б) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;

в) систематический и периодический.

120. В случае получения при входном контроле неудовлетворительных результатов служба контроля качества составляет:

а) акт, с указанием выявленного несоответствия;

б) договор-отказ от предоставляемого молока-сырья, с указанием выявленного несоответствия.

121. В случае несогласия поставщика с результатами испытаний должен быть произведен:

а) повторный отбор проб и испытания в присутствии представителя поставщика либо третьей стороны;

б) окончательный отказ от молока-сырья поставщика;

в) факт утилизации молока-сырья.

122. При обнаружении в молоке-сырье ингибирующих веществ:

а) принимают молоко, стерилизуют и используют для производства продукции;

б) не принимают молоко и незамедлительно ставят в известность поставщика, а при повторной поставке молока-сырья от данного поставщика его не принимают до получения результатов испытаний на наличие ингибирующих веществ.

123. Входной контроль ингредиентов и тароупаковочных материалов производят в соответствии:

а) с нормативной документацией на поступающее сырье и материалы;

б) с договором поставки на поступающее сырье и материалы;

в) с товарно-транспортной накладной поставщика.

124. Отличается ли **приемка ингредиентов и материалов от приемки молока-сырья** по перечню производимых операций:

а) отличается;

б) не отличается.

125. **При приемке ингредиентов и материалов** в комплект документов должны входить:

а) товарно-транспортная накладная;

б) ветеринарные сопроводительные документы для сырья животного происхождения (свидетельство, справка, сертификат);

в) удостоверение качества и безопасности от производителя товара;

г) сертификаты (соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, свидетельство о государственной регистрации – в зависимости от вида товара);

- д) сертификат качества и безопасности (для импортных грузов);
- е) сертификат страны происхождения (для импортных грузов);
- ж) документ, подтверждающий отсутствие ГМО и аллергенов;
- з) фитосанитарный сертификат (для сырья растительного происхождения);
- и) все вышеперечисленные документы.**

126. При приемке ингредиентов и материалов, ввезенных на территорию РФ из других стран, обязательно проверяется наличие следующего документа:

- а) ветеринарное свидетельство;
- б) ветеринарная справка;
- в) ветеринарный сертификат.

127. Отличается ли комплект документов при **приемке ингредиентов и материалов** от комплекта документов при **приемке молока-сырья**:

- а) отличается;**
- б) не отличается.

128. В соответствии с письмом ГТК РФ от 11.04.1997 г. № 01-15/6721 «Об изменении перечня подкарантинных материалов, предъявляемых для фитосанитарного контроля» фитосанитарным сертификатом не сопровождается следующее сырье растительного происхождения:

- а) свежие овощи, плоды, ягоды;
- б) рис;
- в) порошок из сушеных овощей;
- г) орехи, арахис;
- д) мука, крупа;
- е) кофе в зернах, какао-бобы;
- ж) сушеные плоды и овощи;
- з) чай, сахар-сырец;
- и) специи и пряности;
- к) упаковочные материалы из растительных материалов;
- л) соки плодовые и ягодные, концентрированные (полуфабрикаты, предназначенные для промпереработки).**

129. Сырье и материалы, используемые для производства продуктов детского питания, в сопроводительных документах обязательно должны иметь указания:

- а) о соответствии нормативной документации на поступающее сырье и материалы;
- б) о возможности их использования в продуктах детского питания.**

130. Перечень сопроводительных документов при **приемке ингредиентов и материалов** отражается в:

- а) договоре поставки;**
- б) договоре купли-продажи;
- в) договоре доставки ингредиентов и материалов.

131. Продукция, поступившая на предприятие без сопроводительной документации, с неправильно оформленной или некомплектной документацией:
- а) во всех случаях не подлежит входному контролю и приемке;
 - б) в исключительных случаях может быть принята на ответственное хранение на установленный в договоре поставки срок, в течение которого должна быть предоставлена недостающая документация;**
 - в) утилизируется.
132. При входном контроле обязательно необходимо проверять следующие параметры:
- а) соблюдение условий перевозки и целостности транспортной упаковки, наличие этикетки и соответствие информационных данных, соответствие требованиям договора поставки;**
 - б) органолептические показатели ингредиентов и микробиологические показатели тароупаковочных материалов.
133. Отбор проб или образцов тароупаковочного материала производят в соответствии с нормативной документацией на конкретный вид продукции с оформлением:
- а) акта отбора проб;**
 - б) протокола отбора проб;
 - в) договора-поставки.
134. Пробы пищевых продуктов хранят:
- а) в герметичных промаркированных контейнерах до окончания срока их годности;**
 - б) в негерметичной таре не более суток.
135. Отбор проб молока и молочных продуктов, подготовку их к анализу проводят в соответствии с:
- а) ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
 - б) ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия»;
 - в) ГОСТ 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка проб к анализу».**
136. Пробы помещают в посуду:
- а) стеклянную;
 - б) металлическую;
 - в) фарфоровую;
 - г) полимерную;
 - д) пергамент;
 - е) в любую из вышеперечисленных.**
137. Что ответственное лицо лаборатории делает с остатками образцов продукции:

- а) образцы возвращает заказчику;
- б) образцы хранит в определенных условиях до момента передачи в производство и до получения результатов испытаний;**
- в) образцы уничтожает.

138. Когда направленные на испытание образцы израсходованы или стали непригодны для использования по прямому назначению:

- а) возвращают заказчику;
- б) составляют акт списания продукции и уничтожают.**

139. Отбор точечных проб жидких, вязких, сгущенных молочных продуктов производят:

- а) черпаком или кружкой с длинной жесткой ручкой;
- б) металлическим или пластмассовым пробоотборником;
- в) шпателями, щупами или ножами;
- г) нет существенной разницы, чем отбирать ТП;
- д) всеми вышеперечисленными приспособлениями.**

140. Устройства, используемые при отборе проб должны быть изготовлены из:

- а) нержавеющей стали;
- б) алюминия;
- в) полимерных материалов, разрешенных для применения в пищевой промышленности.
- г) подходят все вышеперечисленные материалы.**

141. Перед отбором проб молоко и сливки следует:

- а) перемешать;**
- б) взбить;
- в) охладить.

142. Перемешивание молока и сливок должно происходить:

- а) только механизировано;
- б) только ручным способом с помощью мутовки;
- в) используются оба способа в зависимости от емкости, в которой находится сырье.**

143. Какое сырье (молоко, сливки) подлежит приемке в подмороженном виде:

- а) молоко и сливки;
- б) только молоко;**
- в) только сливки.

144. Отобранные пробы исследуют:

- а) непосредственно сразу после отбора;
- б) возможна консервация пробы и проведение исследования позже.**

145. Отобранные образцы тароупаковочных материалов:

- а) маркируют и подшивают в специальные папки, хранящиеся в службе контроля качества предприятия;**
- б) номеруют и вклеивают в «Журнал контроля качества поступающих материалов».

146. После проверки комплектности документации и отбора проб приход продукции регистрируют в:

- а) «Журнале контроля показателей качества, важных для количественно-качественного учета сырья и продукции»;
- б) «Журнале контроля технологических процессов»;**
- в) «Журнале контроля качества поступающих материалов».

147. Объем работы лаборатории определяется с учетом:

- а) суточного поступления сырья и объема готовой продукции, подлежащей контролю;**
- б) качества поступающего сырья и средней численности работников лаборатории.

148. Среднесписочная численность работников лаборатории исчисляется на основании:

- а) суточного поступления сырья;
- б) объема готовой продукции, подлежащей контролю;
- в) качества поступающего сырья;
- г) отраслевых нормативов времени на проведение анализов поступающего сырья и готовой продукции с учетом принятых методов исследования и периодичности контроля.**

149. Режим работы лаборатории зависит от:

- а) качества поступающего сырья;
- б) средней численности работников лаборатории;
- в) объема сырья, поступающего на переработку;**
- г) размера лаборатории.

150. Какой контроль может быть суточным, декадным, месячным, кварталным, годовым:

- а) систематический контроль;**
- б) периодический контроль;
- в) арбитражный контроль.

151. Внезапные проверки производственной деятельности предприятия или отдельных его участков:

- а) систематический контроль;
- б) периодический контроль;**
- в) арбитражный контроль.

152. Основной вид контроля производственной деятельности предприятия:

- а) **суточный;**
- б) декадный;
- в) месячный;
- г) кварталный;
- д) годовой.

153. Органолептический, химический и микробиологический виды контроля служат для:

- а) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;
- б) **установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;**
- в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;
- г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.

154. Технический вид контроля служит для:

- а) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;
- б) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции;
- в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;
- г) **выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией.**

155. Радиационный вид контроля служит для:

- а) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;
- б) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;
- в) **обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;**
- г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.

156. Бухгалтерский вид контроля служит для:

- а) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;
- б) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;

в) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;

г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.

157. Основными методами контроля для оценки качества продукции на производстве являются:

а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;

б) производственные и арбитражные.

158. Химические методы контроля делятся на две группы:

а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;

б) производственные и арбитражные.

159. Методы контроля, применяемые для решения спорных вопросов, возникающих на производстве при оценке качества продукции:

а) органолептические;

б) физико-химические;

в) микробиологические;

г) технические;

д) производственные;

е) арбитражные.

160. К **физико-химическим методам** контроля относятся методы:

а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;

б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;

в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;

г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

161. К **техническим методам** контроля относятся методы:

а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;

б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;

в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;

г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

162. К **органолептическим методам** контроля относятся методы:

а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;

б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;

в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;

г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

163. К **микробиологическим методам** контроля относятся методы:

а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;

б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;

в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;

г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

164. Производственная испытательная лаборатория (ПИЛ) действует согласно:

а) «Руководства по качеству», утвержденного руководителем предприятия

б) должностных инструкций

в) технических документов

г) положения о производственной лаборатории

165. Физико-химические методы анализа применяются:

а) в целях определения органолептических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;

б) в целях определения микробиологических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;

в) в целях определения химического состава сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

166. Физико-химические методы анализа делятся на категории:

а) оптические методы;

б) электрохимические методы;

в) хроматографические методы;

г) химические методы;

д) на все вышеперечисленные.

167. Методы – рефрактометрия, поляриметрия, фотометрия, спектрометрия, нефелометрия и турбидиметрия это:

- а) **оптические методы;**
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы.

168. Методы – кондуктометрия, потенциометрия, полярография это:

- а) оптические методы;
- б) **электрохимические методы;**
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы.

169. Методы – гравиметрические, титриметрические это:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) **химические методы.**

Оформление вопросов для зачета МДК 02.01

Контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов и готовой молочной продукции

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Вопросы к зачету

1. Требования к организации и аттестации лабораторий технического и микробиологического контроля
2. Оценка качества и безопасности молочного сырья, поступающего на предприятия молочной промышленности
3. Правила приемки молочного сырья на предприятия молочной промышленности
4. Порядок приёмки сырья, отбор проб и подготовка их к анализу
5. Контроль качества компонентов и материалов используемых при производстве молочных продуктов
6. Контроль технологического процесса производства пастеризованного молока

7. Микробиологический контроль производства молока и сливок
питьевых
8. Микробиологический контроль производства стерилизованного
молока и сливок
9. Определение причин порчи стерилизованного молока и сливок
10. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и
микробиологическим показателям питьевого молока
11. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и
микробиологическим показателям питьевых сливок
12. Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды и
радионуклиды в молоке и сливках
13. Требования к качеству сырья при производстве молока и сливок
питьевых
14. Контроль маркировки, упаковки молока питьевого и сливок
пастеризованного и стерилизованного
15. Техничко-химический контроль производства пастеризованного
молока
16. Техничко-химический контроль производства пастеризованных
сливок
17. Критические точки технологического процесса производства
пастеризованного молока
18. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и
микробиологическим показателям жидких кисломолочных продуктов
19. Контроль качества производственных заквасок
20. Техничко-химический контроль производства заквасок
21. Техничко-химический контроль производства кисломолочных
продуктов
22. Микробиологический контроль производства и качества заквасок
23. Микробиологический контроль производства кисломолочной
продукции
24. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и
микробиологическим показателям сметаны и творога
25. Контроль технологического процесса производства сливок и
сметаны
26. Оценка свежести сливок по кислотности плазмы.
27. Критические точки технологического процесса производства
сметаны
28. Контроль технологического процесса производства творога
29. Схема технико-химического контроля производства мягкого
диетического творога
30. Схема технико-химического контроля производства творога в
ваннах-сетках
31. Критические точки технологического процесса производства
творога
32. Контроль качества сырья при производстве мороженого
33. Требования НТД к мороженому

34. Технические требования к готовому мороженому
35. Мониторинг технологического процесса производства мороженого
36. Требования НТД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям молочных консервов
37. Требования НТД к качеству сырья при производстве молочных консервов
38. Контроль технологического процесса производства молочных консервов
39. Микробиологический контроль производства сгущенных молочных консервов
40. Микробиологический контроль производства сухих молочных консервов
41. Требования НТД к качеству сырья при производстве масла коровьего
42. Требования НТД к качеству готового продукта при производстве масла коровьего
43. Технические требования к маслу сливочному
44. Контроль технологического процесса производства масла методом преобразования высокожирных сливок
45. Контроль технологического процесса производства масла методом сбивания сливок
46. Контроль пахты
47. Схема технико-химического контроля производства масла, полученного способом сбивания
48. Схема технико-химического контроля производства топленого масла, полученного способом сепарирования
49. Микробиологический контроль производства масла
50. Критические точки технологического процесса производства масла
51. Техничко-химический контроль биотехнологических процессов производства масла коровьего
52. Микробиология масла
53. Источники микрофлоры масла
54. Закваска для кисломолочного масла
55. Состав микрофлоры и его изменение в процессе хранения масла
56. Пороки масла
57. Требования к качеству сырья при производстве натуральных сыров
58. Требования к качеству сыров
59. Контроль технологического процесса производства сыра
60. Схема технико-химического контроля производства твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания
61. Микробиологический контроль производства сыра
62. Отличительные особенности проведения технико-химического контроля производства казеина и казеинатов
63. Организация и проведение санитарно-гигиенического контроля на предприятиях молочной промышленности

Критерии оценок:

- оценка «зачтено»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное с единичными ошибками, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- оценка «не зачтено»: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций на анатомических препаратах или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Ситуационные задачи по ПП 02. Производственная практика

1. Составить одну среднюю пробу молока в количестве 500 мл от следующих партий, поступивших на молокозавод: I – 1500 кг, II – 2800 кг, III – 4200 кг.
2. Составить две средние пробы молока в количестве 250 и 50 мл от коровы при удое: утром – 8 кг, обед – 7 кг, вечером – 7 кг.
3. Составить среднюю пробу молока в количестве 500 мл из двух секций автомолцистерны: в первой 1300 литров, во второй – 1400.
4. Какой будет плотность молока при 20°C, если показания ареометра следующие

Температура молока, °C	Плотность, г/см ³	,
17	1,030	
19	1,029	
20	1,031	
23	1,0285	
25	1,027	

5. Рассчитать содержание основных компонентов и калорийность молока при плотности 1,0286 г/см³ и массовой доле жира 3,6 %.
6. К какому сорту по ГОСТ Р 52054-2003 будет относиться молоко в зимнее время, если титруемая кислотность составляет 17 °Т, плотность – 28 °А, группа чистоты I, содержание соматических клеток 3×10⁵ КОЕ/г,

КМАФАнМ – 5×10^5 КОЕ/г, молоко имеет слабовыраженный привкус и запах.

7. Какой объем в литрах занимают 362 и 786 кг молока, если его плотность составляет 1,030.

Критерии оценок:

- оценка «зачтено»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное с единичными ошибками, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- оценка «не зачтено»: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций на анатомических препаратах или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

Задания для квалификационного экзамена

Задание 1: Определение органолептических свойств молока.

Место проведения: ауд. 724

Оборудование: колба, цилиндр, химический стакан.

Количество рабочих мест: 5

Ответственные:

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение запаха и вкуса молока
- определение цвета молока
- определение консистенции молока

Задание 2: Определение примеси соды в молоке-сырѐе (качественный метод)

Место проведения: ауд. 724

Оборудование: цилиндр, термометр, чашки Петри, раствор бромтимолового синего.

Количество рабочих мест: 1

Ответственные:

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение примеси соды в молоке

Задание 3: Определение плотности молока питьевого и молока – сырья по ГОСТ Р 54758-2011.

Место проведения: ауд. 724

Оборудование: цилиндр, термометр, ареометр.

Количество рабочих мест: 1

Ответственные:

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение плотности молока

Задание 4: Определение кислотности цельномолочной продукции

Место проведения: ауд. 724

Оборудование: фарфоровая ступка; весы аналитические; термометр; пипетки на 10 см³ , 20 см³;

Количество рабочих мест: 1

Ответственные:

Содержание модуля:

- отбор пробы молока
- определение кислотности молочных продуктов

Критерии оценивания квалификационного экзамена

Оценка «**освоен**» фиксируется при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю в случае, если общие и профессиональные компетенции освоены, обучающийся самостоятельно может осуществлять определённый вид профессиональной деятельности.

Оценка «**не освоен**» ставится при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю, если общие и профессиональные компетенции не освоены, либо освоены на уровне,

недостаточном для самостоятельного выполнения определённого вида профессиональной деятельности.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПО ПМ.02 Обеспечение безопасности,
прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее
производства и обращения на рынке** (название профессионального модуля)

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики (по профилю специальности) происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике, предусмотренных программой практики;
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе руководителя практики от предприятия);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль сбора материала для отчета по практике, в соответствии с заданием на практику.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке - **зачет**.

(название профессионального модуля)

Практика завершается зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- наличия положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя;

- полноты и своевременности представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.

**Виды работ и проверяемые результаты производственной практики
(по профилю специальности)**

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.</p> <p>Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей</p>	<p>проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;</p> <p>-контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;</p> <p>-инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</p> <p>-участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>-разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;</p> <p>-разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.</p> <p>Наличие положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя; Полнота и своевременность представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.</p>

<p>социального и культурного контекста. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>		
---	--	--

Оценка компетенций

Перечень компетенций	Шкала оценивания			
	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	Сформировано полное умение организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	Сформировано значительное умение организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	Частично сформировано умение организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.	Не сформировано умение организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Сформировано полное умение контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Сформировано значительное умение контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Частично сформировано умение контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Не сформировано умение контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности	Сформировано полное умение производить лабораторные исследования качества и	Сформировано значительное умение производить лабораторные исследования	Частично сформировано умение производить лабораторные исследования	Не сформировано умение производить лабораторные исследования качества и

полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции	качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.	безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Сформировано полное умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Сформировано значительное умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Частично сформировано умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Не сформировано умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК.2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Сформировано полное умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Сформировано значительное умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Частично сформировано умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Не сформировано умение использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Сформировано полное умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Сформировано значительное умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Частично сформировано умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Не сформировано умение эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Сформировано полное умение осуществлять устную и письменную коммуникацию	Сформировано значительное умение осуществлять устную и письменную	Частично сформировано умение осуществлять устную и письменную	Не сформировано умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на

государственным языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста..	государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Сформировано полное умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Сформировано значительное умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Частично сформировано умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Не сформировано умение б умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Сформировано полное умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Сформировано значительное умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Частично сформировано умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Не сформировано умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Критерии оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) при проведении промежуточной аттестации

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся:

- своевременно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о достаточном уровне освоения общих и профессиональных компетенций;

предоставил положительную производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о низком уровне освоения общих и профессиональных компетенций, производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований.