

**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

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 пяти 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	ПК 1.2. Контролировать качество сырья. ПК 1.3. Организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством. 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. ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.			
3	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 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.			
4	Структура тестового задания			
	Инвариантная часть	Вариативная часть		
5	Наименование тем			
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов		
	Оборудование, материалы, инструменты	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		
	Системы качества, стандартизации и сертификации	Приемка и первичная обработка сырья		
	Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды	Химия пищевых производств		
	Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности	Биотехнология		
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. WorldWideWeb – это служба Интернет, предназначенная для:

- а. Поиска и просмотра гипертекстовых документов, включающих в себя графику, звук и видео
- б. Передачи файлов
- в. Передачи электронных сообщений
- г. Общения в реальном времени с помощью клавиатуры

2. Текстовый редактор - программа, предназначенная для...

- а. Создания, редактирования и форматирования текстовой информации
- б. Работы с изображениями в процессе создания игровых программ
- в. Управление ресурсами ПК при создании документов
- г. Автоматического перевода с символьных языков в машинные коды

3. Глобальная компьютерная сеть - это:

- а. информационная система с гиперсвязями
- б. множество компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящихся в пределах одного помещения, здания
- в. система обмена информацией на определенную тему
- г. совокупность локальных сетей и компьютеров, расположенных на больших расстояниях и соединенные в единую систему

4. В ячейках Excel заданы формулы:

A	B	C
2	=A1*2	= A1 +B1

Результатом вычислений в ячейке C1 будет: _____.

Ответ: _____

5. С какого знака начинается запись формулы в Excel (введите знак):

Ответ: _____

6. Установите соответствия между категориями программ и их описанием:

	КАТЕГОРИИ ПРОГРАММ:		ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ:
1	Системные программы	А	Обеспечивают создание новых компьютерных программ
2	Прикладные программы	Б	Позволяют проводить простейшие расчеты и выбор готовых конструктивных элементов из обширных баз данных
3	Инструментальные системы	В	Организуют работу ПК выполняют вспомогательные функции
4	Системы автоматизированного проектирования (САД-системы)	Г	Обеспечивают редактирование текстов, создание рисунков и т.д.

Ответ:

1	2	3	4





7. Установите соответствия между видом программного обеспечения и названием программы.

	ВИД ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ:		НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ:
1	Базовое ПО	А	MS Excel
2	Сервисное ПО	Б	Windows7
3	Инструментальное ПО	В	Антивирус Касперского
4	Прикладное ПО	Г	Pascal

Ответ:

1	2	3	4

8. Установите соответствия логотипа для всех 4 вариантов изображений:

	ЛОГОТИП:		НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ:
1		А	Microsoft PowerPoint
2		Б	Microsoft Word
3		В	Microsoft Access
4		Г	Microsoft Excel

Ответ:

1	2	3	4

9. Укажите последовательность этапов построения диаграммы в MS Excel с помощью мастера

- Выбор типа диаграммы
- Настройки заголовков, осей, линии сетки, легенды, подписей и таблицы данных
- Выбор расположения диаграммы
- Выбор или уточнение источника данных

Ответ:

1	2	3	4

10. Расположите в правильной последовательности основные этапы разработки базы данных:

- а. Определение последовательности выполнения задач
- б. Уточнение решаемых задач
- в. Определение структуры данных
- г. Анализ данных

Ответ:

1	2	3	4

Системы качества, стандартизации и сертификации

1. Документ, устанавливающий требования, спецификации, руководящие принципы или характеристики, в соответствии с которыми могут использоваться материалы, продукты, процессы и услуги, которые подходят для этих целей называется _____.

- а. Регламент
- б. Стандарт
- в. Услуга
- г. Эталон

2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров – это...

- а. Аттестат
- б. Знак соответствия
- в. Сертификат соответствия
- г. Свидетельство о соответствии

3. Укажите способ доказательства соответствия, при котором проверяются только образцы продукции:

- а. Испытание
- б. Проверка производства
- в. Инспекционный контроль
- г. Рассмотрение заявки-декларации

4. Отклонение результатов измерений от истинного (действительного) значения называется _____.

Ответ: _____

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

Ответ: _____

6. Официальное признание того, что лаборатория проводит конкретные типы испытаний называется _____.

Ответ: _____

7. Укажите правильную последовательность иерархии нормативных документов в области метрологии в порядке возрастания их значения

- а. ГОСТ
- б. СТПТ
- в. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»

г. ОСТ

Ответ:





1	2	3	4

8. Из перечисленных ниже слов составьте правильную последовательность, чтобы получилось определение понятия «Физическая величина»

Физическая величина – _____

одно	при этом	количественным	(явления, процесса)	является
из свойств	объекта	которое	общим	отношении
физического	отличаясь значением	в качественном	для многих физических объектов	

9. Установите соответствие между знаками и их названиями:

	ЗНАК:		НАЗВАНИЕ ЗНАКА:
1		А	Знак обращения на рынке Российской Федерации
2		Б	Знак соответствия при обязательной сертификации в Российской Федерации
3		В	Знак соответствия техническим регламентам Таможенного Союза ЕврАзЭС
4		Г	Знак соответствия требованиям директив стран Европейского Союза

Ответ:

1	2	3	4

10. Установите соответствие между обозначениями и их названиями.

	АББРЕВИАТУРА:		НАИМЕНОВАНИЕ:
1	ГОСТ	А	Отраслевые стандарты
2	ГОСТ Р	Б	Межгосударственный стандарт
3	ОСТ	В	Стандарты предприятий
4	СТП	Г	Государственный стандарт Российской Федерации
5	СТО	Д	Стандарты общественных объединений

Ответ:

1	2	3	4	5

Охрана труда, безопасность жизнедеятельности, безопасность окружающей среды

1. Что предусматривает дисциплинарная ответственность за нарушение законодательных и нормативных актов по безопасности труда должностными лицами?

- а. Наложение штрафа
- б. Объявление дисциплинарного взыскания
- в. Исправительные работы
- г. Лишение свободы

2. Как называются средства и приспособления, защищающие человека и природную среду от воздействия опасных и вредных производственных факторов?

- а. Средства коллективной защиты
- б. Экобиозащитная техника
- в. Пожарная техника
- г. Средства индивидуальной защиты

3. Как называется освещение, создаваемое прямыми солнечными лучами или рассеянным светом небосвода?

- а. Естественным
- б. Искусственным
- в. Натуральным
- г. Смешанным

4. Загрязненный воздух удаляется из помещения через сеть воздуховодов при помощи вентилятора, перед выбросом очищается, а через двери, окна и т.п. поступает в помещение чистый воздух. Какой тип вентиляции охарактеризован?

Ответ: _____

5. Огнетушители, применяемые для тушения электроустановок и приборов, находящихся под током называются _____.

Ответ: _____

6. К основным видам дисциплинарных взысканий предусмотренных Трудовым кодексом РФ относится _____.

Ответ: _____

7. Установите соответствие между терминами и определениями видов инструктажей

	ВИДЫ ИНСТРУКТАЖЕЙ:		СОДЕРЖАНИЕ (ОПРЕДЕЛЕНИЯ):
1	Первичный на рабочем месте	А	Инструктаж по охране труда, который проходят все работники не реже 1 раза в полугодие по программе первичного инструктажа на рабочем месте в полном объеме.
2	Целевой	Б	Инструктаж по охране труда, который проводится со всеми вновь принимаемыми

			на работу
3	Вводный	В	Инструктаж по охране труда, который проводят при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями по специальности
4	Повторный	Г	Инструктаж по охране труда, который проводится на рабочем месте до начала производственной деятельности
5	Внеплановый	Д	Инструктаж по охране труда, который проводится при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда и инструкций по охране труда

Ответ:

1	2	3	4	5

8. Установите соответствие между видом ответственности за нарушение законодательных и правовых нормативных актов по безопасности труда и условиями наступления

	ОТВЕТСТВЕННОСТЬ:		ВИДЫ НАКАЗАНИЙ:
1	Дисциплинарная	А	Взыскание материального ущерба с виновного должностного лица
2	Административная	Б	Увольнение с должности с лишением права занимать определенные должности на срок до пяти лет
3	Материальная	В	Наложение штрафа на виновное должностное лицо
4	Уголовная	Г	Замечание, выговор, строгий выговор, увольнение

Ответ:

1	2	3	4

9. Укажите правильную последовательность мероприятий необходимых для проведения специальной оценки условий труда (СОУТ) в организации:

- Утверждается перечень рабочих мест, на которых будет проводиться СОУТ
- Создается комиссия для проведения СОУТ
- Проводится идентификация опасных и вредных производственных факторов
- Определяется класс условий труда работников

Ответ:

1	2	3	4

10. Укажите последовательность действий в универсальной схеме оказания первой помощи на месте происшествия

- При наличии ран – наложить повязки
- Если есть признаки переломов костей конечностей – наложить транспортные шины
- Если нет сознания и нет пульса на сонной артерии – приступить к реанимации
- Если нет сознания, но есть пульс на сонной артерии – повернуть на живот и очистить ротовую полость

д. При артериальном кровотечении – наложить повязки

Ответ:

1	2	3	4	5

Экономика и правовое обеспечение профессиональной деятельности

1. Укажите тип банковских карт, позволяющий оплачивать услуги только в пределах доступного остатка на лицевом счете:

- а. Дебетовая карта
- б. Кредитная карта
- в. Дебетовая карта с подключенной услугой овердрафт
- г. Любая банковская карта

2. Отношение выручки от реализации к средней стоимости основных средств характеризует показатель:

- а. Фондоемкости
- б. Фондоотдачи
- в. Фондовооруженности

3. Прибыль от продаж определяют:

- а. Вычитанием из валовой прибыли коммерческих и управленческих расходов
- б. Вычитанием из выручки от продаж полной себестоимости проданной продукции и НДС
- в. Вычитанием из выручки от продаж полной производственной себестоимости

4. Срок испытания для вновь принятого рядового работника не может превышать _____ месяцев.

Ответ: _____

5. Конфликт отличается от конфликтной ситуации наличием _____.

Ответ: _____

6. Процесс перенесения стоимости основных фондов на себестоимость изготавливаемой продукции называется _____.

Ответ: _____

7. Установите соответствие между показателем и его продолжительностью

	ПОКАЗАТЕЛЬ:		ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ:
1	Продолжительность ежегодного основного оплачиваемого отпуска (календарных дней).	А	18
2	Возраст наступления гражданской дееспособности, лет	Б	40
3	Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать... часов в неделю	В	14
4	Работник имеет право расторгнуть трудовой договор, предупредив об этом работодателя в письменной форме не позднее чем за... дней	Г	28

Ответ:

1	2	3	4

8. Установите соответствие между видами стажа и их содержанием (определением):

	ВИД СТАЖА:		СОДЕРЖАНИЕ (ОПРЕДЕЛЕНИЕ)
1	Общий трудовой	А	Суммарная продолжительность периодов трудовой деятельности, в течение которой уплачивались взносы в пенсионный фонд
2	Специальный трудовой	Б	Суммарная продолжительность периодов трудовой деятельности независимо от её характера, перерывов в ней и условий труда
3	Непрерывный трудовой	В	Продолжительность строго определённой в законе деятельности, связанной с особенностями профессии работников и условий труда
4	Страховой	Г	Продолжительность последней работы на одном или нескольких предприятиях при условии, что период без работы не превысил установленных законом сроков

Ответ:

1	2	3	4

9. Установите последовательность этапов регистрации юридического лица:

- а. Представление документов на регистрацию в ИФНС
- б. Заключение между учредителями договора об учреждении общества
- в. Принятие участниками решения об открытии фирмы
- г. Открытие расчетного счета фирмы
- д. Изготовление печати

Ответ:

1	2	3	4	5

10. Установите правильную последовательность расчёта розничной цены продукции

- а. Прибыль продукции
- б. Себестоимость продукции
- в. Наценка посредника
- г. НДС
- д. Наценка продавца

Ответ:

1	2	3	4	5

Оборудование, материалы, инструменты**1. Плотность материалов в естественном состоянии принято называть:**

- а. Средней
- б. Истинной
- в. Относительной
- г. Абсолютной

2. Витамин А, содержащийся в молоке цельном, может выдерживать нагревание до :

- а. 110⁰С
- б. 115⁰С
- в. 130⁰С
- г. 120⁰С

3. При гидролизе лактоза распадается на:

- а. Глюкозу и монозу
- б. Глюкозу и галактозу
- в. Галактозу и фруктозу
- г. Глюкозу и фруктозу

4. Прибор, измеряющий влажность воздуха в помещении, называется _____.

Ответ: _____

5. При производстве кисломолочных напитков, таких как кефир, кумыс и айран, используется _____ вид брожения.

Ответ: _____

6. Рассчитайте объем молока цельного, если известно, что масса молока цельного 20 тонн плотностью 1028 кг/м³.

Ответ: _____

7. Установите соответствие между группами витаминов и их названием:

	ГРУППЫ:		ВИТАМИНЫ:
1	Жирорастворимые	А	А
2	Водорастворимые	Б	С
		В	Д
		Г	группа В
		Д	РР
		Е	Е

Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е

8. Установите соответствие между свойствами молока и их определением:

	СВОЙСТВА МОЛОКА:		СОДЕРЖАНИЕ (ОПРЕДЕЛЕНИЕ)
1	Теплоемкость	А	Это свойство среды оказывать сопротивление относительно смещению ее слоев.
2	Плотность	Б	Это способность казеина оставаться в коллоидной суспензии, а сывороточных белков - в растворе при воздействии высоких температур.
3	Поверхностное натяжение	В	Это масса молока при t=20 °С, заключенная в единице объёма.
4	Теплопроводность	Г	Это сила, действующая на единицу длины границы раздела фаз молоко-воздух, и

			стремящаяся сократить поверхность до минимума при заданных объемах фаз.
5	Вязкость	Д	Это количество теплоты, которое расходуется на нагревание единицы продукта на один градус.
6	Термоустойчивость	Е	Это свойство передавать теплоту через единицу площади поверхности при разности температур в один градус.

Ответ:

1	2	3	4	5	6

9. Установите правильную последовательность конструктивных элементов центробежного насоса:

ОБЪЕКТЫ

- а. Рабочее пространство
- б. Ротор
- в. Корпус
- г. Пластины
- д. Нагнетательный патрубок
- е. Всасывающий патрубок

Ответ:

1	2	3	4	5	6

10. Установите правильную последовательность в % соотношении составных частей молока по убыванию:

- а. Вода
- б. Молочный сахар – лактоза
- в. Сывороточные белки
- г. Витамины
- д. Ферменты
- е. Молочный жир
- ж. Молочный белок – казеин
- з. Пигменты

Ответ:

1	2	3	4	5	6	7	8

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

В заданиях 1-11 выбери правильный ответ и подчеркни его.

Правильный ответ может быть только один.

1. Показателем натурального молока цельного является ...

- а. Группа чистоты
- б. Массовая доля жира
- в. Кислотность

г. Плотность

2. Температура замерзания молока цельного является показателем ...

- а. Годности к тепловой обработке
- б. Свежести
- в. Натуральности
- г. Термостойкости
- д. Способности к сычужному свертыванию

3. Как называется процесс распада органических веществ (преимущественно углеводов) под действием ферментов, вырабатываемых микроорганизмами?

- а. Брожение
- б. Окисление
- в. Гидролиз
- г. Пиролиз

4. Назовите, важнейший метод количественного химического анализа, в котором взвешивание является не только начальной, но и конечной стадией определения?

- а. Гравиметрический анализ (весовой)
- б. Потенциометрический
- в. Аналитический
- г. Рефрактометрический

5. Продолжите предложение. Гиповитаминоз – это.....

- а. Полное отсутствие витаминов
- б. Переизбыток витаминов
- в. Недостаток витаминов
- г. Наследственное заболевание

6. При употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей возникают.....

- а. Пищевые инфекции
- б. Пищевые отравления
- в. Зоонозы
- г. Микотоксикозы

7. Бактерии передвигаются с помощью....

- а. Нуклеотида
- б. Жгутиков
- в. Пилей
- г. Фимбрий

8. Выберите белок, выполняющий в организме человека защитную функцию:

- а. Церулоплазмин
- б. Гемоглобин
- в. Вердоглобин
- г. Фибриноген

9. Укажите тип реакции, которые могут катализировать ферменты класса лиазы:

- а. Гидролиз
- б. Окисление
- в. Восстановление

- г. Трансаминирование
- д. Декарбоксилирование

10. Какое моющее средство может использоваться при ручном способе мойки:

- а. Каустическая сода
- б. Азотная кислота
- в. Сульфаминовая кислота
- г. Кальцинированная сода

11. Укажите в чём выражают титруемую кислотность пищевого продукта:

- а. рН
- б. %
- в. °Т
- г. °Ш

В заданиях 12-22 ответ необходимо записать в установленном для ответа поле. Ответом может быть как отдельное слово, так и сочетание слов

12. Прогорклый вкус и запах молочных продуктов обусловлен гидролизом молочного жира под действием фермента ____.

Ответ: _____

13. Возбудителем спиртового брожения лактозы являются ____.

Ответ: _____

14. Бактерицидная фаза - это время в течение которого в свежесвыдоенном молоке количество микроорганизмов ____.

Ответ: _____

15. Одно из четырех агрегатных состояний вещества, отличающееся от других агрегатных состояний (жидкости, газов, плазмы) стабильностью формы и характером теплового движения атомов, совершающих малые колебания около положений называется ____.

Ответ: _____

16. Термодинамический потенциал, характеризующий состояние системы в термодинамическом равновесии при выборе в качестве независимых переменных давления, энтропии и числа частиц называется ____.

Ответ: _____

17. Анаэробный окислительно-восстановительный энергодающий процесс, при котором роль донора и акцептора водорода играют органические соединения, называются ____.

Ответ: _____

18. Система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления и сохранения их здоровья называется ____.

Ответ: _____

19. Ферменты, которые участвуют в расщеплении сложных веществ на простые в присутствии воды относятся к классу _____.

Ответ: _____

20. Универсальным аккумулятором, донором, и трансформатором энергии в организме является _____.

Ответ: _____

21. Операция удаления из продуктов нежелательных вкусовых и ароматических легко летучих веществ называется _____.

Ответ: _____

22. Тепловая обработка пищевого сырья при температуре ниже 100⁰С называется _____.

Ответ: _____

В заданиях 23-36 необходимо установить соответствие между значениями первой и второй группы. Ответ записывается в таблицу.

23. Установите соответствие между бактериями их формой клетки

	БАКТЕРИИ:		ФОРМА КЛЕТКИ:
1	Сарцины	А	Палочковидная
2	Микрококк	Б	Шаровидная
3	Бацилла	В	Извитая
4	Железобактерия	Г	Нитчатая
5	Спирохета		
6	Вибрион		
7	Стафилококк		
8	Спирилла		

Ответ:

1	2	3	4	5	6	7	8

24. Установите соответствие между объективами микроскопа и их маркировкой

	ОБЪЕКТИВЫ:		МАРКИРОВКА:
1	Иммерсионные	А	МИ
2	Сухие	Б	01
3		В	Черное опоясывающее кольцо
4		Г	Нет специальной маркировки

Ответ:

А	Б	В	Г

25. 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
		Г	Окисление клетчатки
		Д	Спиртовое брожение
		Е	Брожение крахмала
		Ж	Маслянокислое брожение

Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж

26. Установите соответствие между названием анализа и его методикой

	НАЗВАНИЕ АНАЛИЗА:		МЕТОДИКА АНАЛИЗА:
1	Определение общей бактериальной обсемененности молока	А	Проба на кипячение
2	Определение эффективности пастеризации молока	Б	Алкогольная проба
3	Определение термоустойчивости молока	В	Проба на фосфатазу
		Д	Редуктазная проба

Ответ:

А	Б	В	Д

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

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

Ответ:

1	2	3	4

28. Установите соответствие между названием микроорганизма и оптимальной температурой развития

	НАЗВАНИЕ МИКРООРГАНИЗМА:		ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА РАЗВИТИЯ:
1	Масляно-кислые бактерии	А	25 ⁰ С
2	Кишечная палочка Escherichia coli	Б	37 ⁰ С
3	Lactococcus lactis	В	30 ⁰ С
4	Streptococcus thermophilus	Г	45 ⁰ С

Ответ:

А	Б	В	Г

29. 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:

А	Б	В	Г

30. Установите соответствие между принципами питания и его формами

	ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ:		ФОРМЫ ПИТАНИЯ:
1	Третий принцип рационального питания	А	Умеренность
2	Первый принцип рационального питания	Б	Разнообразию
3	Второй принцип рационального питания	В	Режим приема пищи

Ответ:

А	Б	В

31. Выберите правильные парные сочетания

	НАЗВАНИЕ ФЕРМЕНТОВ		СОСТАВ ФЕРМЕНТОВ
1	Пластоцианин	А	содержит четыре атома железа на молекулу белка
2	Ферредоксин	Б	содержит железо, молибден, ФАД; в) представляет медьпротеид, участвующий в реакции фотовосстановления
3	Сукцинатдегидрогеназа	В	содержит прочно связанное с белком негеминоное железо и ковалентно связанный ФАД
4	Каталаза	Д	является железопротеидом, участвующим в образовании восстановленной формы НАД(Ф) в фотосинтетических реакциях
5	Ксантиноксидаза		

Ответ:

1	2	3	4	5

32. 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

Отве
т:

1	2	3	4

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

	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ СКВАШИВАНИЯ	РЕЖИМ	ВИД ПРОДУКТА
1	32-34 ⁰ С	А	Творог
2	20-25 ⁰ С	Б	Сметана
3	41-43 ⁰ с	В	Кефир
4	28-32 ⁰ с	Д	Йогурт

Ответ:

1	2	3	4

34. Установите соответствие химической реакции виду брожения

	ВИДЫ БРОЖЕНИЯ		ХИМИЧЕСКАЯ РЕАКЦИЯ
1	Молочнокислое	А	$C_{12}H_{22}O_{11} \rightarrow 2CH_3-CH_2-CH_2-COOH + 4CO_2 + 4H_2$
2	Спиртовое	Б	$C_{12}H_{22}O_{11} \rightarrow 2CH_3-COOH + 4CO_2 + 4H_2O$
3	Масляно-кислое	В	$C_{12}H_{22}O_{11} \rightarrow 4CH_3CHONCOOH$
4	Уксуснокислое	Г	$3C_{12}H_{22}O_{11} \rightarrow 8CH_3-CH_2-COOH + 4CH_3-COOH + 4CO_2 + 4H_2O$

Ответ:

1	2	3	4

35. Установите соответствие между видами тепловой обработки пищевого сырья и их температурой:

	ВИДЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ		ТЕМПЕРАТУРА ОБРАБОТКИ:
1	Пастеризация	А	Замораживание
2	Стерилизация	Б	Нагрев до $t < 100^{\circ}C$

3	Термизация	В	Нагрев до $t > 135^{\circ}\text{C}$
4	Подогрев	Г	Охлаждение до $t < 100\text{C}$
5	Охлаждение		
6	Ультравысокотемпературная пастеризация		

Ответ:

1	2	3	4	5	6

36. Установите соответствие режимов температуры основным видам пастеризации

	ВИД ПАСТЕРИЗАЦИИ:		РЕЖИМ ПАСТЕРИЗАЦИИ:
1	Длительный режим	А	$t = 74^{\circ}\text{C}$, $\tau = 20 \text{ с}$;
2	Кратковременный режим	Б	$t = 85^{\circ}\text{C}$, $\tau = 4 \text{ с}$;
3	Мгновенный режим	В	$t = 65^{\circ}\text{C}$, $\tau = 30 \text{ мин}$;
		Г	$t = 85^{\circ}\text{C}$, $\tau = 50 \text{ с}$.

Ответ:

АБВГ			

В заданиях 37-50 ответ необходимо установить правильную последовательность действий.

Ответ записывается в таблицу

37. Установите правильную последовательность при приготовлении препарата фиксированного и окрашенного:

- Нанести на предметное стекло каплю воды
- Обезжирить предметное стекло смесью спирта с эфиром
- Вблизи горелки внести в каплю воды клетки микроорганизма
- Окрасить препарат красителем
- Зафиксировать препарат в пламени спиртовки

Ответ:

1	2	3	4	5

38. Установите правильную последовательность фаз роста микроорганизмов:

- Логарифмическая
- Лаг-фаза
- Стационарная
- Отмирания

Ответ:

1	2	3	4

39. Установите правильную последовательность расположения структур бактериальной клетки от периферии к центру:

- Нуклеотид
- Цитоплазматическая мембрана

- в. Капсула
- г. Клеточная стенка

Ответ:

1	2	3	4

40. Установите правильную последовательность по мере увеличения 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

41. Установите правильную последовательность алгоритма действий при определении БГКП в кефире:

- а. Приготовление разведения кефира
- б. Культивирование посевов
- в. Обработка результатов
- г. Посев разведений на питательную среду

Ответ:

1	2	3	4

42. Установите правильную последовательность алгоритма действий при определении эффективности пастеризации молока:

- а. Культивирование посевов
- б. Обработка результатов
- в. Приготовление питательной среды
- г. Приготовление разведений продукта
- д. Посев разведений на питательную среду

Ответ:

1	2	3	4	5

43. 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

44. Установите правильную последовательность степени усвоения белков по убыванию

- а. Хлеб
- б. Молоко
- в. Яйцо
- г. Мясо

Ответ:

1	2	3	4

45. Установите правильную последовательность денатурации белков продукта при нагревании

- а. Развертывание
- б. Случайный клубок
- в. Нативная молекула

Ответ:

1	2	3

46. 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

47. 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

48. Установите правильную последовательность действий лаборанта при приемке сыря.

- а. Проверка сопроводительных документов
- б. Отбор объединенной пробы
- в. Внешний осмотр тары
- г. Проверка качества поступавшего сырья
- д. Выделение пробы для анализа
- е. Оформление документации по контролю качества сырья

Ответ:

1	2	3	4	5	6

49. Установите правильную последовательность в алгоритме действий при определении кислотности в продукте.

- а. Внесение дистиллированной воды
- б. Внесение фенолфталеина в колбу
- в. Титрование
- г. Перемешивание
- д. Заполнение бюретки раствором щелочи
- е. Снятие показаний
- ж. Внесение продукта

Ответ:

1	2	3	4	5	6	7	8

50. Установите правильную последовательность действий при механической обработке сырья.

- а. Резервирование
- б. Подогрев
- в. Охлаждение
- г. Очитка

Ответ:

1	2	3	4

**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
	Критерии оценки	
	Качество письменной речи	0-3
	Грамотность	0-2
6.	Наименование задания	
	Задача 2.2	Ответы на вопросы
	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

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?

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.

COOLING AND STORAGE OF MILK

The milk which has arrived on the enterprise should be stored before processing in the cooled condition. The purpose of cooling of milk consists in creation of the conditions considerably slowing down the development of microorganisms in it. When cooling milk to 2-4° C the development of microorganisms in it almost completely stops.

The most perfect equipment for milk cooling are lamellar cooling installations. They are intended for fast and thin-layered milk cooling in a stream to 2-4° C. The process of cooling occurs persistently in the closed channels, formed by the plates that provides high quality of cooling of milk. From the cooler milk arrives in the capacity for temporary storage which is carried out with the purpose of uniform maintenance of the enterprise with raw materials during all labour shifts.

Milk is kept in two-wall vertical or horizontal capacities with the capaciousness to 30,000 litres. They are placed in industrial shops or a special milk-preserving branch for what considerable floor spaces are required. In order the milk in the process of storage not to settle, it is mixing within 15 minutes every hour. For this purpose capacities are supplied by mixers.

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

1. Какова основная цель охлаждения молока?
2. Какая установка является наилучшей для охлаждения молока?
3. Как часто молоко перемешивается, чтобы не отстаивались сливки?

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.

DAIRY PRODUCTS

Cream

The enterprises of the dairy industry let out for consumption cream of various fat content. Depending on a mode of thermal processing the pasteurized and sterilized cream, and also cream with fillings are made.

Cream with fillings is produced by addition sugar, cocoa-powder and natural coffee to cream.

Sour-milk products

Sour-milk products are made from the milk which has passed obligatory thermal processing, by means of its souring by ferments of pure cultures of lactic bacteria. In all in our country about 80 kinds of various sour-milk drinks are made. To them kefir, varenets, fermented baked milk, yoghurt etc. belong.

Yoghurt

This drink represents a version of the curdled milk prepared from the normalized mix with the raised maintenance of dry fat-free dairy substances. It can be developed with addition of sugar, vanillin and natural fruit-berry syrups.

Kefir

Kefir belongs to dietary sour-milk drinks of the mixed fermentation: except lactic, there is also a spirit fermentation in it. Now kefir is the most widespread sour-milk drink in our country. From total amount of manufacture of sour-milk drinks on its share it is necessary about 70 %. For kefir manufacture the natural fungoid ferment prepared on kefiric fungi is used.

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

1. Какие наполнители добавляют в сливки?
2. Сколько видов кисломолочных продуктов изготавливают в нашей стране?
3. Какая закваска используется для производства кефира?

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.

DAIRY PRODUCTS

Cheese - the highly nourishing foodstuff received from milk by means of fermental, acid or mixed coagulation of fibers, allocation of cheese mass with the subsequent processing and maturing.

Food value of cheese is caused by high concentration in it of milk components in which there are almost all vital components of food of a man. Food value of cheese is caused also by presence of vitamins in it. Fat-soluble vitamins of milk almost completely pass into cheese.

Cheeses are subdivided into following groups: firm cheeses, semifirm cheeses, soft cheeses, the sheep cheeses and cheese mass for producing cream cheeses, cream cheeses, sour-milk cheeses. To quality of raw materials in cheese-making raised and specific demands are presented.

Butter is the foodstuff produced from the cow milk and consisting mainly from dairy fat. Except fat there are all components of milk in butter: fibers, dairy sugar, vitamins, water.

Sweet-cream butter: The Vologda oil is sweet-cream unsalted butter with well expressed taste and smell of the pasteurised cream, having a homogeneous plastic dense consistence and homogeneous light yellow colour.

Manufacture of sour-cream butter is based on usage of pure cultures of lactic bacteria.

Butter with flavouring fillings. Such kinds of butter as chocolate, honey, fruit are made with fillings. Fillings are added in high-fatted cream right after their receptions. Cocoa, sugar, vanillin are added in a dry kind, fruit-berry fillings in the form of transparent juice (cherry, raspberry, cranberry, bilberry, strawberry, apples), in the form of juice with pulp (plums, apricots, black currant, cornel) and in the form of syrups.

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

1. Чем обусловлена высокая пищевая ценность сыра?
2. На какие виды подразделяются сыры?
3. Какие виды масла производятся с наполнителями?

Немецкий язык

Вариант 1

Die Bearbeitung der Milch

Die Milch gehört zu den wenig haltbaren und sehr empfindlichen Nahrungsmitteln. Ihr Umsatz ist deshalb mit besonderen Schwierigkeiten verbunden. Vor allem muss die Milch von der Gewinnung bis zur Abgabe an den Verbraucher so behandelt werden, dass sie in reinem und gesundem Zustand zum Genuss gelangt und ihren Wohlgeschmack nicht verliert. Auf die Gesundheit und Reinhaltung der Milch alle Massnahmen, die eine Gesundhaltung der Kühe gewährleisten und die Verunreinigung der Milch während des Melkens und der Anlieferung verhüten. Dazu gehören vor allem das fachkundige und sorgsame Melken, die Verwendung von bestgereinigtem Melk – und Versandgefässen und der Schutz der Milch gegen Verunreinigungen aus der Luft.

Zur Bearbeitung der Milch gehören Reinigen, Kühlen oder Kühllhaltung und Erhitzen.

Die Reinigung der frischemolkene Milch ist notwendig, um die zufällig in die Milch gelangten gröberen Schmutzteilchen zu entfernen. Der einfachste Reinigungsverfahren ist das Sieben durch Metalldrahtgeflecht oder durch Tuch – Wattefilter.

Die Kühlung ist das am meisten verbreitete Mittel, die Haltbarkeit der Milch zu verlängern. Sofort nach dem Melken muss die Milch gekühlt werden. In jeder Milch auch bei sauberster Gewinnung ist stets eine gewisse Anzahl von Mikroorganismen (Keimen) enthalten, die sich um so schneller vermehren, je höher die Temperatur der Milch ist. Ist die Milch gekühlt, so vermehren sie sich nur langsam, um schliesslich bei Temperaturen von einigen Graden über Null ihre Vermehrung ganz einzustellen.

Die Erhitzung der Milch hat den Zweck, die bereits in der Milch entwickelten Mikroorganismen (vor allem Krankheitserreger und Milchsäurebakterien) abzutöten. Um die besonderen Eigenschaften der Rohmilch möglichst zu schonen, darf die Erhitzung nicht zu hoch sein und nicht zu lange dauern. Eine schonende Erhitzung wird in der Fachsprache Pasteurisierung genannt.

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

- 1) Was gehört zur Bearbeitung der Milch?
- 2) Wie ist der einfachste Reinigungsverfahren?
- 3) Welchen Zweck hat die Erhitzung der Milch?

Übersetzen Sie den Text mit Wörterbuch zum Text. Die Zeit der Übersetzung - 45 Minuten.

Переведите текст, используя словарь. Время перевода - 45 минут.

Вариант 2

Die Milch als Nahrungsmittel

Die Nahrungsmittel haben die allgemeine Aufgabe, den Körper aufzubauen und ihm für seine Lebenstätigkeit die nötige Kraft Wärme zu liefern.

Die allgemeine Bewertung der Nahrungsmittel erfolgt nach ihrem Wärmebildungsvermögen, das in Kalorien gemessen wird. Von besonderer Bedeutung für die Bewertung der Nahrungsmittel ist auch das Verhältnis der einzelnen Nährstoffe (Eiweiss, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe...). Der Körper kann nicht mit einer einzigen Art von Nährstoffen auskommen, sondern er verlangt, dass die Nährstoffe in richtiger Mischung vorkommen. Weiter wird für die allgemeine Bewertung der Nahrungsmittel ihr Geschmack und ihre Zuträglichkeit in Betracht gezogen. Die Milch ist ein vollwertiges Nahrungsmittel. Ihr Kaloriengehalt ist sehr hoch: in einem Liter Milch sind 680 (sechshundertachtzig) Kalorien enthalten. Entsprechend der natürlichen Bestimmung der Milch als alleinigen Nahrungsmittels für das neugeborene Junge enthält sie alle lebensnotwendigen Nährstoffe vollzählig, in richtigem Verhältnis und in vollkommener Verdaulichkeit.

Die Milch ist ein zuträgliches Nahrungsmittel, d. h. sie wirkt günstig auf die Gesundheit und das Wohlbefinden des Organismus. Sie ist in der Ernährungswissenschaft als das zuträglichste Nahrungsmittel angesehen, und besonders für die Kinder als unentberlich bezeichnet.

Die Milch ist auch als Heilmittel bekannt, insbesondere saure Milch in Form von Kefir und Kumys.

Nach allgemeiner Erfahrung wird der Genuss von täglich 1 Liter Milch dem durchschnittlichen Bedürfnis des erwachsenen arbeitenden Menschen gut entsprechen.

Die Milchversorgung der Bevölkerung ist eine der wichtigsten Aufgaben unserer Landwirtschaft und der Molkereiiindustrie.

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

- 1) Welche Aufgabe haben die Nahrungsmittel?
- 2) Wie ist die Kaloriengehalt der Milch?
- 3) Warum ist die Milch ein zuträgliches Nahrungsmittel?

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
	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:

	Себестоимость годового выпуска		
	Себестоимость 1 т.		
	Прибыль		
	Цена 1 т		
	Товарная продукция		
	Фондоотдача		
	Фондоемкость		
	Общая сумма критериев	*	

Задача 1. Работнику планово-экономического отдела предприятия «Волна» Петровой Марине Петровне поручили рассчитать технико-экономические показатели работы цеха по производству продукта «В», 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 2
	Сумма
Годовой объем производства, т	694,9
Сырье и основные материалы, млн. р.	4,4
Вспомогательные материалы, млн. р.	1,05
Транспортно-заготовительные расходы, %	7,0
Топливо и энергия на технологические нужды млн. р.	1,096
Основная заработная плата млн. р.	12,4
Дополнительная заработная плата, млн.р.	2,6
Отчисления на социальное страхование %	30,0
Стоимость технологического оборудования, млн. р.	5,49
Затраты на амортизацию, %	11,8
Затраты на содержание и эксплуатацию оборудования, %	5,5
Затраты на ремонт оборудования, %	4,7
Общезаводские расходы, %	145
Внепроизводственные расходы, %	4,7
Рентабельность производства, %	22

Расчеты осуществить в следующей последовательности (оформить в таблице 2):

1. Выбрать соответствующие статьи затрат для расчета себестоимости .
2. Рассчитать отчисления на социальное страхование.
3. Определить общую сумму затрат.
4. Рассчитать себестоимость 1 тонны продукции, прибыль и цену оптовую предприятия (в руб.).
5. Определить товарную продукции и технико-экономические показатели (фондоотдача, фондоемкость).

Таблица 2-Бланк решения

№ п/п	Статьи затрат	Сумма, млн. р., руб.	Критерии

	Себестоимость годового выпуска		
	Себестоимость 1 т.		
	Прибыль		
	Цена 1 т		
	Товарная продукция		
	Фондоотдача		
	Фондоемкость		
	Общая сумма критериев	*	

**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 указан метод определения влаги в продукте		0-1
Подготовлен пакет к анализу		0-1
Подготовлен прибор к проведению анализа		0-1
Проведен анализ		0-1
Интерпретация результатов		0-1
Критерии оценки:		
Правильно взята объединенная проба творога		0-1
Правильно взята средняя проба творога		0-1
Правильно взвешен творог и сложен пакет		0-1
Правильно упакован творог в пакет		0-1
Правильно проведена техника высушивания творога		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, аппарат сушильный, весы электронные Посуда: 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 , ступка с	Учебная лаборатория «Контроля качества молока и молочных продуктов»

	пестиком Материалы: пробки ватные, бумага газетная, пергамент Реактивы: 0,1 н раствор гидроксида калия, 1%-ный раствор фенолфталеина, 40%-ный раствор формалина, 0,5%-ный раствор перекиси водорода, 0,5%-ный раствор йодистокалиевого крахмала, 2,5%-ный раствор сернокислого кобальта	
--	---	--

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 задачи 2 «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 задачи 2 «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 задачи 2 «Алгоритм действий при определении влаги в твороге на приборе Чижовой»

Критерии оценки:	Количество баллов
Правильно указан метод определения влаги в продукте	0-1
Подготовлен пакет к анализу	0-1
Подготовлен прибор к проведению анализа	0-1
Проведен анализ	0-1
Интерпретация результатов	0-1

Критерии оценки задачи 2 «Алгоритм действий при подготовке пробы творога к анализу»

Критерии оценки:	Количество баллов
Правильно взята объединенная проба творога	0-1
Правильно взята средняя проба творога	0-1
Правильно взвешен творог	0-1
Правильно сложен пакет	0-1
Правильно упакован творог в пакет	0-1
Правильно проведена техника высушивания творога	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 задачи 3 «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	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.

Определение влаги в твороге.

**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 4.3.4 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	Указание на уровень квалификации
3	ПК 1.1. Выполнять монтаж электрооборудования и автоматических систем управления ПК 1.3. Поддерживать режим работы и заданные параметры электрифицированных и автоматических систем управления технологическими процессами	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 4.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки ПК 4.3 Вести технологические процессы производства различных видов сыра ПК 4.4 Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки ПК 4.5 Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки, наладка и эксплуатация электрооборудования сельскохозяйственных организаций МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания 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 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
Материально-техническое обеспечение выполнения задания		
Вид выполняемой работы	Наличие специального оборудования	Наличие специального места выполнения задания (учебный кабинет, лаборатория, иное)
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	Учебная лаборатория «Технологии отрасли»

	обезжиренное, сыворотка кислая, творожная сыворотка-сырье, творог полуфабрикат, сахар-песок, изюм, желатин, ванилин, сухое обезжиренное молоко, фруктовый сироп, соль	
--	---	--

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

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 задачи 2 «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 задачи 2 «Алгоритм действий при подготовке оборудования к мойке и дезинфекции»

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

По критериям оценки 2 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 задачи 3 «Алгоритм действий при проведении анализа и оценке результатов»

Критерии оценки:	Количество баллов
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

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 мягкий сыр без созревания «Адыгейский» из сырого молока.

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 32263-2013. Сыры мягкие. Технические условия
14. ГОСТ Р 53438-2009 Сыворотка молочная. 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.