



## I. Паспорт комплекта оценочных средств

### 1. 1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки при текущем контроле

### 1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Таблица 1

Результаты освоения <sup>1</sup> (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии <sup>2</sup>	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Правильность в оценке соответствия молока по качеству для выработки сыра. Знание требований к сырью к продуктам из молочной сыворотки согласно нормативной документации		Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно -ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Точность соблюдения методики приготовления бакзаквасок и растворов сычужного фермента, CaCl <sub>2</sub> . Демонстрация умения контролировать приготовление заквасок и растворов в сыроделии.		Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно -ситуационных задач. Зачеты по учебной и

			производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Логичность в изложении технологической последовательности процессов производства сыра. Аргументированность выбора технологических режимов производства сыров. Правильность выполнения расчетов при производстве сыров. Демонстрация умений по обработке сгустка и зерна при производстве различных видов сыра.		Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно-ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Логичность в изложении технологической последовательности процессов производства продуктов из молочной сыворотки. Аргументированность выбора технологических режимов производства продуктов из молочной сыворотки.		Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно-ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.5. Контролировать	Соответствие выполнения		Входной, текущий контроль в

<p>качество сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>	<p>анализов по контролю качества сыра и продуктов из молочной сыворотки требованиям стандартов. Точность определения качественных показателей сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>		<p>форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно-ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	<p>Логичность и правильность изложения устройства и принципа действия оборудования для производства сыра и продуктов из молочной сыворотки. Полнота анализа характерных неисправностей оборудования для производства сыра и продуктов из молочной сыворотки Качество и точность расчетов оборудования для производства сыра.</p>		<p>Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно-ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие студенческих олимпиадах, научных</p>		<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

	<p>конференциях;  - участие в органах студенческого самоуправления,  - участие в социально-проектной - деятельности.</p>		
<p>ОК2.  Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приемки сырья. Анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и качества выполнения задания.</p>		<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Планирование деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях при приемке сырья. Аргументированность принятия решения в производственной ситуации. Прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации.</p>		<p>Решение производственных ситуаций.</p>
<p>ОК 4.  Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Нахождение и использование методической литературы и др. источников информации, необходимых для подготовки к занятиям. Использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации. Планирование и использование навыков поиска</p>		<p>Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников  Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях</p>

	информации в производственной деятельности.		
ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	составления чертежей технологических линий выпуска молочной продукции и др.		Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Установление целесообразных взаимоотношений с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Продуктивность решения конфликтных ситуаций.		Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Эффективность планирования производственной деятельности. Самоанализ и коррекция результатов работы.		Открытые защиты творческих и проектных работ.
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; -самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; -посещение дополнительных занятий в области технологии производства молочной продукции; - освоение		График выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося открытые защиты творческих и проектных работ. Сдача квалификационного экзамена.

	дополнительных рабочих профессий в области технологии производства молочной продукции; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки;		
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов в производстве молочной продукции; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся рефератов, докладов и т.п.).		Учебно-практические конференции.

### 1.3. Система контроля и оценки освоения программы ПМ 04

Текущий контроль освоения студентами программного материала профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов) имеет следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов и учебной практике) с целью определения освоенных знаний и умений (базовых) в рамках изучения общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы профессионального модуля, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических и лабораторных работ, выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций, наблюдение за деятельностью обучающихся и т.д.) проводится преподавателем, исходя из методической целесообразности, специфики профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов и учебной практике).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Экзамен по междисциплинарному курсу проводится по завершению освоения программы междисциплинарного курса.

Учебная практика оценивается дифференцированным зачетом.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному)

является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля и предусмотренных практик.

Уровнем подготовки студентов при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю является решение о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

К критериям оценки уровня подготовки студента относятся:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного программой профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной практике);
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

### 1.3.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

<b>Элементы модуля, профессиональный модуль</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>МДК 04. 01. Технология приемки и первичной обработки молочного сыря.</b>	<b>Экзамен</b>
<b>УП</b>	<b>Дифференциальный зачет</b>
<b>ПП</b>	<b>Дифференциальный зачет</b>
<b>ПМ 04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	<b>Экзамен по модулю</b>

### 1.3.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности "Приемка и первичная обработка молочного сыря", осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике.

Экзамен по модулю проводится в виде выполнения практических заданий, и расчетных заданий.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка (70 % выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК и дифференцированного зачета по учебной практике.

## **2. Комплект оценочных средств**

### **2.1 Индивидуальные задания к экзамену мдк 04.01 Технология различных видов сыра и продуктов из сыворотки.**

Подготовить презентацию, на выбранную тему. В презентацию должно входить: история возникновения сыра, технологическая схема производства сыра со всеми параметрами, аппаратурную схему производства выбранного сыра, используемое оборудование для выработки сыра.

1. Российский
2. Адыгейский
3. Швейцарский
4. Пошехонский
5. Масдам
6. Сулугуни
7. Брынза
8. Рокфор
9. Камамбер
10. Моцарелла
11. Пармезан
12. Гауда
13. Эдам
14. Костромской
15. Фета
16. Маскарпоне
17. Рикотта
18. Бри
19. Осетинский

### **2.2. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

#### **2.2.1. Паспорт**

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

## **ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки**

по специальности СПО

### **19.02.07 Технология молока и молочной промышленности**

#### **2.2.2. Задания для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по модулю.**

1. Производство сыра Российский. Указать цели операций. Подобрать режимы.
2. Производство сыра Адыгейский брусковый. Указать цели операций. Подобрать режимы.
3. Производство сыра Швейцарский круглый. Указать цели операций. Подобрать режимы.
4. Производство сыра Пошехонский. Указать цели операций. Подобрать режимы
5. Производство сыра Масдам. Указать цели операций. Подобрать режимы
6. Производство сыра Сулугуни. Указать цели операций. Подобрать режимы.
7. Производство сыра брынза. Указать цели операций. Подобрать режимы.
8. Производство сыра Рокфор. Указать цели операций. Подобрать режимы
9. Производство сыра Камамбер. Указать цели операций. Подобрать режимы.
10. Производство сыра Моцарелла. Указать цели операций. Подобрать режимы.
11. Производство сыра Пармезан. Указать цели операций. Подобрать режимы.
12. Производство сыра Гауда. Указать цели операций. Подобрать режимы.
13. Производство сыра Эдам. Указать цели операций. Подобрать режимы.
14. Производство сыра Костромской. Указать цели операций. Подобрать режимы.
15. Производство сыра Фета. Указать цели операций. Подобрать режимы.
16. Производство сыра Маскарпоне. Указать цели операций. Подобрать режимы.
17. Производство сыра Рикотта. Указать цели операций. Подобрать режимы.

18. Производство сыра Осетинский. Указать цели операций. Подобрать режимы.
19. Производство сыра Бри. Указать цели операций. Подобрать режимы.
20. Общая схема технологических процессов производства натуральных сыров.
21. Требования нормативных стандартов к вспомогательному сырью для производства сыра.
22. Цель, режимы тепловой обработки молока
23. Цель, доза внесения  $\text{CaCl}_2$  в сыроделии
24. Цель и стадии обработки сгустка
25. Цель, способы посолки сыров
26. Цель и сущность созревания сыра
27. Температура второго нагревания
28. Обоснование выбора режимов пастеризации молока в сыроделии
29. Разрезка сгустка, постановка зерна
30. Вымешивание зерна, определение его готовности по второму нагреванию
31. Температура второго нагревания
32. Пороки вкуса и запаха сыра, их причины, меры предупреждения
33. Пороки консистенции сыра, их причины, меры предупреждения
34. Пороки рисунка сыра, их причины, меры предупреждения
35. Пороки цвета сыра, их причины, меры предупреждения
36. Подготовка сыра к реализации
37. Факторы влияющие на степень и скорость выделения сыворотки из сырной массы
38. Факторы влияющие на продолжительность свертывания молока и качество сгустка.
39. Уход за рассолом в соляном бассейне.
40. Контроль готового продукта
41. Производство сывороточного напитка с сахаром. Указать цели операций. Подобрать режимы
42. Производство сывороточного напитка с кориандром. Указать цели операций. Подобрать режимы
43. Производство сывороточного напитка «Ароматный». Указать цели операций. Подобрать режимы
44. Производство напитка сливочно-фруктовый. Указать цели операций. Подобрать режимы

45. Производство напитка «Столовый». Указать цели операций. Подобрать режимы
46. Производство напитка «Березка». Указать цели операций. Подобрать режимы
47. Производство напитка «Ягодка 1». Указать цели операций. Подобрать режимы
48. Производство напитка «Здоровье». Указать цели операций. Подобрать режимы
49. Производство напитка «Кислица». Указать цели операций. Подобрать режимы
50. Производство кваса молочного окрошечного. Указать цели операций. Подобрать режимы
51. Производство напитка «Бриз». Указать цели операций. Подобрать режимы
52. Производство напитка «Новый». Указать цели операций. Подобрать режимы
53. Производство Пошехонский. Указать цели операций. Подобрать режимы
54. Производство кваса молочный. Указать цели операций. Подобрать режимы
55. Производство напитка «Майский». Указать цели операций. Подобрать режимы
56. Производство напитка «Утро». Указать цели операций. Подобрать режимы
57. Производство киселя фруктового. Указать цели операций. Подобрать режимы
58. Производство десерта «Фантазия». Указать цели операций. Подобрать режимы
59. Производство сыворотки концентрированной с сахаром. Указать цели операций. Подобрать режимы
60. Производство сыворотки молочной сквашенной творожной с массовой долей сухих веществ 50%. Указать цели операций. Подобрать режимы

### **Задания для экзаменуемого (19 вариантов)**

#### **ВАРИАНТ № 1**

#### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Российский с точками производственного контроля**.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Начертить машинно-аппаратурную схему производства сывороточного напитка с сахаром. Расставить точки производственного контроля.

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Общая схема технологических процессов производства натуральных сыров.

### **ВАРИАНТ № 2**

#### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Адыгейский с точками производственного контроля**.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;

2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сывороточного напитка с кориандром. Расставить точки производственного контроля

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Требования нормативных стандартов к вспомогательному сырью для производства сыра.

**ВАРИАНТ № 3**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Швейцарский с точками производственного контроля.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сывороточного напитка Ароматный.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель, режимы тепловой обработки молока

### **ВАРИАНТ № 4**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Пошехонский с точками производственного контроля.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства напитка сливочно-фруктовый.

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель, доза внесения  $\text{CaCl}_2$  в сыроделии

## **ВАРИАНТ № 5**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Пошехонский с точками производственного контроля.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства Напитка «Столовый». Расставить точки контроля.

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель и стадии обработки сгустка

## **ВАРИАНТ № 6**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Масдам с точками производственного контроля.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Березка».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель, способы посолки сыров

**ВАРИАНТ № 7**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Сулугуни с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Ягодка 1».

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель и сущность созревания сыра

**ВАРИАНТ № 8**

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Брынза производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Здоровье».

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Температура второго нагревания

## **ВАРИАНТ № 9**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Рокфор с точками производственного контроля.

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Кислица».

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Обоснование выбора режимов пастеризации молока в сыроделии

## **ВАРИАНТ № 10**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Камамбер с точками производственного контроля.**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

Текст задания: Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства кваса молочного крошечного.

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Разрезка сгустка, постановка зерна

**ВАРИАНТ № 11**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Моцарелла с точками производственного контроля.**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Бриз».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Вымешивание зерна, определение его готовности по второму нагреванию

**ВАРИАНТ № 12**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Пармезан с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Новый».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Температура второго нагревания

### **ВАРИАНТ № 13**

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Гауда с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства кваса молочный.

**ЗАДАНИЕ** (*теоретическое*) № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Пороки вкуса и запаха сыра, их причины, меры предупреждения

### **ВАРИАНТ № 14**

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Эдам с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Майский».

**ЗАДАНИЕ** (*теоретическое*) № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Пороки консистенции сыра, их причины, меры предупреждения

**Вариант № 15**

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Костромской с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Утро».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Пороки рисунка сыра, их причины, меры предупреждения

#### **Вариант № 16**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Фета с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства киселя фруктового

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Пороки цвета сыра, их причины, меры предупреждения

## **ВАРИАНТ № 17**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Маскарпоне с точками производственного контроля.

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства десерта молочного «Фантазия».

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Подготовка сыра к реализации

## **ВАРИАНТ № 18**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Рикотта с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства сыворотки концентрированной с сахаром.

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Факторы влияющие на степень и скорость выделения сыворотки из сырной массы

**ВАРИАНТ № 19**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Осетинский** с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства сыворотки молочной сквашенной творожной с массовой долей сухих веществ 50%

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Факторы влияющие на продолжительность свертывания молока и качество сгустка.

















































### 3.2 Пакет экзаменатора ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

**Задание №1 тип – практическое.** Составить технологическую схему производства сыра указанного вида, закваски для производства сыра или продукта из молочной сыворотки, подобрать режимы

Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении
ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Правильность выбора режимов и составления технологических схем производства различных видов заквасок для сыров и приготовления растворов молокосвертывающих ферментов	оценка «отлично» - задание выполнено полностью, логично излагается технологическая последовательность процессов производства сыров, продуктов из сыворотки, заквасок для производства сыров. Аргументируется выбор технологических режимов производства указанных продуктов. оценка «хорошо» - имеются незначительные ошибки при выполнении задания, логично излагается технологическая последовательность процессов производства сыров, продуктов из сыворотки, заквасок для производства сыров. Аргументируется выбор технологических режимов производства указанных продуктов. оценка «удовлетворительно» - студент выполнил задания, но имеются ошибки при составлении технологической схемы, не подобран режим обработки. «неудовлетворительно» - студент не выполнил задание, не отвечает на вопросы, поставленные преподавателем.
ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Правильность выбора режимов и составления технологических схем производства различных видов сыров	
ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Правильность выбора режимов и составления технологических схем производства различных видов продуктов из молочной сыворотки	

<b>Задание №2 тип – практическое.</b> Определить качество сырья для производства сыра и продуктов из молочной сыворотки и качество готовых продуктов		
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Правильность определения качества молока в сыроделии и молочной сыворотки в соответствии с принятыми методиками	<p>оценка «отлично» - задание выполнено полностью. Студент отлично владеет методами лабораторных исследований и приемами работы с лабораторной посудой, инструментами, оборудованием. Студент отлично владеет методиками определения показателей качества готовых сыров, продуктов из сыворотки, сырья для их производства.</p> <p>оценка «хорошо» - задание выполнено полностью. Студент хорошо владеет методами лабораторных исследований и приемами работы с лабораторной посудой, инструментами, оборудованием. Студент хорошо владеет методиками определения показателей качества готовых сыров, продуктов из сыворотки, сырья для их производства. Имеются незначительные ошибки при выполнении лабораторных исследований.</p> <p>оценка «удовлетворительно» - студент выполнил задания, но имеются ошибки при использовании лабораторной посуды, инструментов, оборудования, студент недостаточно ориентируется в методиках проведения исследований.</p> <p>оценка «неудовлетворительно» - студент не выполнил задания, не сделал выводов по результатам исследований, не умеет пользоваться лабораторной посудой, инструментами, оборудованием, не отвечает на вопросы, поставленные преподавателем.</p>
ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки	Правильность определения качества сыра и продуктов из молочной сыворотки в соответствии с принятыми методиками	
	Правильность контроля технологических процессов производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	

<p><b>Задание №3 тип – практическое.</b> Выполнение расчетов оборудования, применяемого при выработке сыров, продуктов из молочной сыворотки. Изложение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации оборудования, анализ характерных неисправностей оборудования.</p>		
<p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	<p>Правильность выполнения расчетов оборудования и подбора оборудования, применяемого при выработке сыров и продуктов из молочной сыворотки в соответствии с принятыми методиками. Изложение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации оборудования в соответствии с инструкциями.</p>	<p>оценка «отлично» - задания выполнены полностью. Студент правильно выполнил расчеты, отлично владеет методиками расчетов. Расчеты выполнены самостоятельно. Умело подбирает оборудование по исходному заданию, анализирует характерные неисправности оборудования, излагает его устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания.</p> <p>оценка «хорошо» - имеются незначительные ошибки при выполнении расчетов. Студент владеет методиками расчетов. Умело подбирает оборудование по исходному заданию, анализирует характерные неисправности оборудования, излагает его устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания.</p> <p>оценка «удовлетворительно» - студент выполнил задания, но имеются ошибки в расчетах. Студент недостаточно ориентируется в методиках расчетов. Отвечает на вопросы с помощью преподавателя. Путается в изложении устройства оборудования, принципе действия.</p> <p>оценка «неудовлетворительно» - студент не выполнил задания, не сделал расчеты. Не умеет пользоваться методиками расчетов, не отвечает на вопросы, поставленные преподавателем</p>
<p><b>Условия выполнения заданий</b></p>		
<p>1.Время выполнения задания мин./час. 30 мин. _</p> <p>2.Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, полный комплект санитарной одежды</p> <p>3. Оборудование и посуда: химическая посуда, реактивы и приборы для исследования сырья и готовой продукции, модель сыродельной ванны,</p>		

отделитель сыворотки Я7-00-23, сыромоечная машина, пневматические прессы вертикального типа Е8-ОПГ, прессы туннельного типа «Элгеп», полуавтоматический парафинер Г6-ОП2А, вакуум-упаковочная машина ВУМ-5.

4. Литература для экзаменуемого: ГОСТы, приказы, справочные материалы

5. Дополнительная литература для экзаменатора: пакет с экзаменационными билетами.



## I. Паспорт комплекта оценочных средств

### 1. 1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки при текущем контроле

### 1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Таблица 1

Результаты освоения <sup>1</sup> (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии <sup>2</sup>	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Правильность в оценке соответствия молока по качеству для выработки сыра. Знание требований к сырью к продуктам из молочной сыворотки согласно нормативной документации		Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно -ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Точность соблюдения методики приготовления бакзаквасок и растворов сычужного фермента, CaCl <sub>2</sub> . Демонстрация умения контролировать приготовление заквасок и растворов в сыроделии.		Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно -ситуационных задач. Зачеты по учебной и

			производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Логичность в изложении технологической последовательности процессов производства сыра. Аргументированность выбора технологических режимов производства сыров. Правильность выполнения расчетов при производстве сыров. Демонстрация умений по обработке сгустка и зерна при производстве различных видов сыра.		Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно-ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Логичность в изложении технологической последовательности процессов производства продуктов из молочной сыворотки. Аргументированность выбора технологических режимов производства продуктов из молочной сыворотки.		Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно-ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.5. Контролировать	Соответствие выполнения		Входной, текущий контроль в

<p>качество сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>	<p>анализов по контролю качества сыра и продуктов из молочной сыворотки требованиям стандартов. Точность определения качественных показателей сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>		<p>форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно-ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	<p>Логичность и правильность изложения устройства и принципа действия оборудования для производства сыра и продуктов из молочной сыворотки. Полнота анализа характерных неисправностей оборудования для производства сыра и продуктов из молочной сыворотки Качество и точность расчетов оборудования для производства сыра.</p>		<p>Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно-ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие студенческих олимпиадах, научных</p>		<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

	<p>конференциях;  - участие в органах студенческого самоуправления,  - участие в социально-проектной - деятельности.</p>		
<p>ОК2.  Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приемки сырья. Анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и качества выполнения задания.</p>		<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Планирование деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях при приемке сырья. Аргументированность принятия решения в производственной ситуации. Прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации.</p>		<p>Решение производственных ситуаций.</p>
<p>ОК 4.  Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Нахождение и использование методической литературы и др. источников информации, необходимых для подготовки к занятиям. Использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации. Планирование и использование навыков поиска</p>		<p>Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников информации. Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях</p>

	информации в производственной деятельности.		
ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	составления чертежей технологических линий выпуска молочной продукции и др.		Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Установление целесообразных взаимоотношений с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Продуктивность решения конфликтных ситуаций.		Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Эффективность планирования производственной деятельности. Самоанализ и коррекция результатов работы.		Открытые защиты творческих и проектных работ.
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; -самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; -посещение дополнительных занятий в области технологии производства молочной продукции; - освоение		График выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося открытые защиты творческих и проектных работ. Сдача квалификационного экзамена.

	дополнительных рабочих профессий в области технологии производства молочной продукции; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки;		
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов в производстве молочной продукции; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся рефератов, докладов и т.п.).		Учебно-практические конференции.

### 1.3. Система контроля и оценки освоения программы ПМ 04

Текущий контроль освоения студентами программного материала профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов) имеет следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов и учебной практике) с целью определения освоенных знаний и умений (базовых) в рамках изучения общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы профессионального модуля, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических и лабораторных работ, выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций, наблюдение за деятельностью обучающихся и т.д.) проводится преподавателем, исходя из методической целесообразности, специфики профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов и учебной практике).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Экзамен по междисциплинарному курсу проводится по завершению освоения программы междисциплинарного курса.

Учебная практика оценивается дифференцированным зачетом.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному)

является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля и предусмотренных практик.

Уровнем подготовки студентов при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю является решение о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

К критериям оценки уровня подготовки студента относятся:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного программой профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной практике);
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

### 1.3.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

<b>Элементы модуля, профессиональный модуль</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>МДК 04. 01. Технология приемки и первичной обработки молочного сыря.</b>	<b>Экзамен</b>
<b>УП</b>	<b>Дифференциальный зачет</b>
<b>ПП</b>	<b>Дифференциальный зачет</b>
<b>ПМ 04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	<b>Экзамен по модулю</b>

### 1.3.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности "Приемка и первичная обработка молочного сыря", осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике.

Экзамен по модулю проводится в виде выполнения практических заданий, и расчетных заданий.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка (70 % выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК и дифференцированного зачета по учебной практике.

## **2. Комплект оценочных средств**

### **2.1 Индивидуальные задания к экзамену мдк 04.01 Технология различных видов сыра и продуктов из сыворотки.**

Подготовить презентацию, на выбранную тему. В презентацию должно входить: история возникновения сыра, технологическая схема производства сыра со всеми параметрами, аппаратную схему производства выбранного сыра, используемое оборудование для выработки сыра.

1. Российский
2. Адыгейский
3. Швейцарский
4. Пошехонский
5. Масдам
6. Сулугуни
7. Брынза
8. Рокфор
9. Камамбер
10. Моцарелла
11. Пармезан
12. Гауда
13. Эдам
14. Костромской
15. Фета
16. Маскарпоне
17. Рикотта
18. Бри
19. Осетинский

### **2.2. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

#### **2.2.1. Паспорт**

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

## **ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки**

по специальности СПО

### **19.02.07 Технология молока и молочной промышленности**

#### **2.2.2. Задания для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по модулю.**

1. Производство сыра Российский. Указать цели операций. Подобрать режимы.
2. Производство сыра Адыгейский брусковый. Указать цели операций. Подобрать режимы.
3. Производство сыра Швейцарский круглый. Указать цели операций. Подобрать режимы.
4. Производство сыра Пошехонский. Указать цели операций. Подобрать режимы
5. Производство сыра Масдам. Указать цели операций. Подобрать режимы
6. Производство сыра Сулугуни. Указать цели операций. Подобрать режимы.
7. Производство сыра брынза. Указать цели операций. Подобрать режимы.
8. Производство сыра Рокфор. Указать цели операций. Подобрать режимы
9. Производство сыра Камамбер. Указать цели операций. Подобрать режимы.
10. Производство сыра Моцарелла. Указать цели операций. Подобрать режимы.
11. Производство сыра Пармезан. Указать цели операций. Подобрать режимы.
12. Производство сыра Гауда. Указать цели операций. Подобрать режимы.
13. Производство сыра Эдам. Указать цели операций. Подобрать режимы.
14. Производство сыра Костромской. Указать цели операций. Подобрать режимы.
15. Производство сыра Фета. Указать цели операций. Подобрать режимы.
16. Производство сыра Маскарпоне. Указать цели операций. Подобрать режимы.
17. Производство сыра Рикотта. Указать цели операций. Подобрать режимы.

18. Производство сыра Осетинский. Указать цели операций. Подобрать режимы.
19. Производство сыра Бри. Указать цели операций. Подобрать режимы.
20. Общая схема технологических процессов производства натуральных сыров.
21. Требования нормативных стандартов к вспомогательному сырью для производства сыра.
22. Цель, режимы тепловой обработки молока
23. Цель, доза внесения  $\text{CaCl}_2$  в сыроделии
24. Цель и стадии обработки сгустка
25. Цель, способы посолки сыров
26. Цель и сущность созревания сыра
27. Температура второго нагревания
28. Обоснование выбора режимов пастеризации молока в сыроделии
29. Разрезка сгустка, постановка зерна
30. Вымешивание зерна, определение его готовности по второму нагреванию
31. Температура второго нагревания
32. Пороки вкуса и запаха сыра, их причины, меры предупреждения
33. Пороки консистенции сыра, их причины, меры предупреждения
34. Пороки рисунка сыра, их причины, меры предупреждения
35. Пороки цвета сыра, их причины, меры предупреждения
36. Подготовка сыра к реализации
37. Факторы влияющие на степень и скорость выделения сыворотки из сырной массы
38. Факторы влияющие на продолжительность свертывания молока и качество сгустка.
39. Уход за рассолом в соляном бассейне.
40. Контроль готового продукта
41. Производство сывороточного напитка с сахаром. Указать цели операций. Подобрать режимы
42. Производство сывороточного напитка с кориандром. Указать цели операций. Подобрать режимы
43. Производство сывороточного напитка «Ароматный». Указать цели операций. Подобрать режимы
44. Производство напитка сливочно-фруктовый. Указать цели операций. Подобрать режимы

45. Производство напитка «Столовый». Указать цели операций. Подобрать режимы
46. Производство напитка «Березка». Указать цели операций. Подобрать режимы
47. Производство напитка «Ягодка 1». Указать цели операций. Подобрать режимы
48. Производство напитка «Здоровье». Указать цели операций. Подобрать режимы
49. Производство напитка «Кислица». Указать цели операций. Подобрать режимы
50. Производство кваса молочного окрошечного. Указать цели операций. Подобрать режимы
51. Производство напитка «Бриз». Указать цели операций. Подобрать режимы
52. Производство напитка «Новый». Указать цели операций. Подобрать режимы
53. Производство Пошехонский. Указать цели операций. Подобрать режимы
54. Производство кваса молочный. Указать цели операций. Подобрать режимы
55. Производство напитка «Майский». Указать цели операций. Подобрать режимы
56. Производство напитка «Утро». Указать цели операций. Подобрать режимы
57. Производство киселя фруктового. Указать цели операций. Подобрать режимы
58. Производство десерта «Фантазия». Указать цели операций. Подобрать режимы
59. Производство сыворотки концентрированной с сахаром. Указать цели операций. Подобрать режимы
60. Производство сыворотки молочной сквашенной творожной с массовой долей сухих веществ 50%. Указать цели операций. Подобрать режимы

### **Задания для экзаменуемого (19 вариантов)**

#### **ВАРИАНТ № 1**

#### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Российский с точками производственного контроля**.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Начертить машинно-аппаратурную схему производства сывороточного напитка с сахаром. Расставить точки производственного контроля.

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Общая схема технологических процессов производства натуральных сыров.

### **ВАРИАНТ № 2**

#### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Адыгейский с точками производственного контроля**.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;

2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сывороточного напитка с кориандром. Расставить точки производственного контроля

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Требования нормативных стандартов к вспомогательному сырью для производства сыра.

**ВАРИАНТ № 3**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Швейцарский с точками производственного контроля.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сывороточного напитка Ароматный.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель, режимы тепловой обработки молока

### **ВАРИАНТ № 4**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Пошехонский с точками производственного контроля.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства напитка сливочно-фруктовый.

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель, доза внесения  $\text{CaCl}_2$  в сыроделии

## **ВАРИАНТ № 5**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Пошехонский с точками производственного контроля.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства Напитка «Столовый». Расставить точки контроля.

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель и стадии обработки сгустка

## **ВАРИАНТ № 6**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Масдам с точками производственного контроля.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Березка».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель, способы посолки сыров

**ВАРИАНТ № 7**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Сулугуни с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Ягодка 1».

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель и сущность созревания сыра

**ВАРИАНТ № 8**

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Брынза производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Здоровье».

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Температура второго нагревания

## **ВАРИАНТ № 9**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Рокфор с точками производственного контроля.

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Кислица».

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Обоснование выбора режимов пастеризации молока в сыроделии

## **ВАРИАНТ № 10**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Камамбер с точками производственного контроля.**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

Текст задания: Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства кваса молочного крошечного.

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Разрезка сгустка, постановка зерна

**ВАРИАНТ № 11**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Моцарелла с точками производственного контроля.**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Бриз».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Вымешивание зерна, определение его готовности по второму нагреванию

**ВАРИАНТ № 12**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Пармезан с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Новый».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Температура второго нагревания

### **ВАРИАНТ № 13**

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Гауда с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства кваса молочный.

**ЗАДАНИЕ** (*теоретическое*) № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Пороки вкуса и запаха сыра, их причины, меры предупреждения

### **ВАРИАНТ № 14**

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Эдам с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Майский».

**ЗАДАНИЕ** (*теоретическое*) № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Пороки консистенции сыра, их причины, меры предупреждения

**Вариант № 15**

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Костромской с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Утро».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Пороки рисунка сыра, их причины, меры предупреждения

#### **Вариант № 16**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Фета с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства киселя фруктового

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Пороки цвета сыра, их причины, меры предупреждения

## **ВАРИАНТ № 17**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Маскарпоне с точками производственного контроля.

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства десерта молочного «Фантазия».

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Подготовка сыра к реализации

## **ВАРИАНТ № 18**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Рикотта с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства сыворотки концентрированной с сахаром.

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Факторы влияющие на степень и скорость выделения сыворотки из сырной массы

**ВАРИАНТ № 19**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Осетинский** с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства сыворотки молочной сквашенной творожной с массовой долей сухих веществ 50%

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Факторы влияющие на продолжительность свертывания молока и качество сгустка.

















































### 3.2 Пакет экзаменатора ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

**Задание №1 тип – практическое.** Составить технологическую схему производства сыра указанного вида, закваски для производства сыра или продукта из молочной сыворотки, подобрать режимы

Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении
ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Правильность выбора режимов и составления технологических схем производства различных видов заквасок для сыров и приготовления растворов молокосвертывающих ферментов	оценка «отлично» - задание выполнено полностью, логично излагается технологическая последовательность процессов производства сыров, продуктов из сыворотки, заквасок для производства сыров. Аргументируется выбор технологических режимов производства указанных продуктов. оценка «хорошо» - имеются незначительные ошибки при выполнении задания, логично излагается технологическая последовательность процессов производства сыров, продуктов из сыворотки, заквасок для производства сыров. Аргументируется выбор технологических режимов производства указанных продуктов. оценка «удовлетворительно» - студент выполнил задания, но имеются ошибки при составлении технологической схемы, не подобран режим обработки. «неудовлетворительно» - студент не выполнил задание, не отвечает на вопросы, поставленные преподавателем.
ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Правильность выбора режимов и составления технологических схем производства различных видов сыров	
ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Правильность выбора режимов и составления технологических схем производства различных видов продуктов из молочной сыворотки	

<b>Задание №2 тип – практическое.</b> Определить качество сырья для производства сыра и продуктов из молочной сыворотки и качество готовых продуктов		
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Правильность определения качества молока в сыроделии и молочной сыворотки в соответствии с принятыми методиками	<p>оценка «отлично» - задание выполнено полностью. Студент отлично владеет методами лабораторных исследований и приемами работы с лабораторной посудой, инструментами, оборудованием. Студент отлично владеет методиками определения показателей качества готовых сыров, продуктов из сыворотки, сырья для их производства.</p> <p>оценка «хорошо» - задание выполнено полностью. Студент хорошо владеет методами лабораторных исследований и приемами работы с лабораторной посудой, инструментами, оборудованием. Студент хорошо владеет методиками определения показателей качества готовых сыров, продуктов из сыворотки, сырья для их производства. Имеются незначительные ошибки при выполнении лабораторных исследований.</p> <p>оценка «удовлетворительно» - студент выполнил задания, но имеются ошибки при использовании лабораторной посуды, инструментов, оборудования, студент недостаточно ориентируется в методиках проведения исследований.</p> <p>оценка «неудовлетворительно» - студент не выполнил задания, не сделал выводов по результатам исследований, не умеет пользоваться лабораторной посудой, инструментами, оборудованием, не отвечает на вопросы, поставленные преподавателем.</p>
ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки	Правильность определения качества сыра и продуктов из молочной сыворотки в соответствии с принятыми методиками	
	Правильность контроля технологических процессов производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	

<p><b>Задание №3 тип – практическое.</b> Выполнение расчетов оборудования, применяемого при выработке сыров, продуктов из молочной сыворотки. Изложение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации оборудования, анализ характерных неисправностей оборудования.</p>		
<p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	<p>Правильность выполнения расчетов оборудования и подбора оборудования, применяемого при выработке сыров и продуктов из молочной сыворотки в соответствии с принятыми методиками. Изложение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации оборудования в соответствии с инструкциями.</p>	<p>оценка «отлично» - задания выполнены полностью. Студент правильно выполнил расчеты, отлично владеет методиками расчетов. Расчеты выполнены самостоятельно. Умело подбирает оборудование по исходному заданию, анализирует характерные неисправности оборудования, излагает его устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания.</p> <p>оценка «хорошо» - имеются незначительные ошибки при выполнении расчетов. Студент владеет методиками расчетов. Умело подбирает оборудование по исходному заданию, анализирует характерные неисправности оборудования, излагает его устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания.</p> <p>оценка «удовлетворительно» - студент выполнил задания, но имеются ошибки в расчетах. Студент недостаточно ориентируется в методиках расчетов. Отвечает на вопросы с помощью преподавателя. Путается в изложении устройства оборудования, принципе действия.</p> <p>оценка «неудовлетворительно» - студент не выполнил задания, не сделал расчеты. Не умеет пользоваться методиками расчетов, не отвечает на вопросы, поставленные преподавателем</p>
<p><b>Условия выполнения заданий</b></p>		
<p>1.Время выполнения задания мин./час. 30 мин. _</p> <p>2.Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, полный комплект санитарной одежды</p> <p>3. Оборудование и посуда: химическая посуда, реактивы и приборы для исследования сырья и готовой продукции, модель сыродельной ванны,</p>		

отделитель сыворотки Я7-00-23, сыромоечная машина, пневматические прессы вертикального типа Е8-ОПГ, прессы туннельного типа «Элгеп», полуавтоматический парафинер Г6-ОП2А, вакуум-упаковочная машина ВУМ-5.

4. Литература для экзаменуемого: ГОСТы, приказы, справочные материалы

5. Дополнительная литература для экзаменатора: пакет с экзаменационными билетами.

Министерство образования, науки и инновационной политики  
Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской  
области  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**КОМПЛЕКТ**  
**контрольно-оценочных средств**

**ПМ 04 «Изготовление различных видов сыров»**  
**по МДК 04.01 «Технология производства сыра и продуктов из**  
**молочной сыворотки».**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности СПО / профессии НПО

19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»  
*код* *наименование*

«СОГЛАСОВАНО» ПЦК  
«  »                      2022г.

Председатель ПЦК:  
                                     Л. М. Князькова

Разработал:                      Н.А. Ликаева

**Новосибирск, 2022**

## I. Паспорт комплекта оценочных средств

### 1. 1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки при текущем контроле

### 1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Таблица 1

Результаты освоения <sup>1</sup> (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии <sup>2</sup>	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Правильность в оценке соответствия молока по качеству для выработки сыра. Знание требований к сырью к продуктам из молочной сыворотки согласно нормативной документации		Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно -ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Точность соблюдения методики приготовления бакзаквасок и растворов сычужного фермента, CaCl <sub>2</sub> . Демонстрация умения контролировать приготовление заквасок и растворов в сыроделии.		Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно -ситуационных задач. Зачеты по учебной и

			производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Логичность в изложении технологической последовательности процессов производства сыра. Аргументированность выбора технологических режимов производства сыров. Правильность выполнения расчетов при производстве сыров. Демонстрация умений по обработке сгустка и зерна при производстве различных видов сыра.		Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно-ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Логичность в изложении технологической последовательности процессов производства продуктов из молочной сыворотки. Аргументированность выбора технологических режимов производства продуктов из молочной сыворотки.		Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно-ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.5. Контролировать	Соответствие выполнения		Входной, текущий контроль в

<p>качество сыра и продуктов из молочной сыворотки</p>	<p>анализов по контролю качества сыра и продуктов из молочной сыворотки требованиям стандартов. Точность определения качественных показателей сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>		<p>форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно-ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	<p>Логичность и правильность изложения устройства и принципа действия оборудования для производства сыра и продуктов из молочной сыворотки. Полнота анализа характерных неисправностей оборудования для производства сыра и продуктов из молочной сыворотки Качество и точность расчетов оборудования для производства сыра.</p>		<p>Входной, текущий контроль в форме: -выполненных тестовых заданий; - устный контроль; - защита лабораторных занятий; - решенных производственно-ситуационных задач. Зачеты по учебной и производственной практикам. Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие студенческих олимпиадах, научных</p>		<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

	<p>конференциях;  - участие в органах студенческого самоуправления,  - участие в социально-проектной деятельности.</p>		
<p>ОК2.  Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приемки сырья. Анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и качества выполнения задания.</p>		<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Планирование деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях при приемке сырья. Аргументированность принятия решения в производственной ситуации. Прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации.</p>		<p>Решение производственных ситуаций.</p>
<p>ОК 4.  Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Нахождение и использование методической литературы и др. источников информации, необходимых для подготовки к занятиям. Использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации. Планирование и использование навыков поиска</p>		<p>Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников информации. Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях</p>

	информации в производственной деятельности.		
ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	составления чертежей технологических линий выпуска молочной продукции и др.		Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Установление целесообразных взаимоотношений с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Продуктивность решения конфликтных ситуаций.		Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Эффективность планирования производственной деятельности. Самоанализ и коррекция результатов работы.		Открытые защиты творческих и проектных работ.
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; -самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; -посещение дополнительных занятий в области технологии производства молочной продукции; - освоение		График выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося открытые защиты творческих и проектных работ. Сдача квалификационного экзамена.

	дополнительных рабочих профессий в области технологии производства молочной продукции; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки;		
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов в производстве молочной продукции; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся рефератов, докладов и т.п.).		Учебно-практические конференции.

### 1.3. Система контроля и оценки освоения программы ПМ 04

Текущий контроль освоения студентами программного материала профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов) имеет следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов и учебной практике) с целью определения освоенных знаний и умений (базовых) в рамках изучения общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы профессионального модуля, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических и лабораторных работ, выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций, наблюдение за деятельностью обучающихся и т.д.) проводится преподавателем, исходя из методической целесообразности, специфики профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов и учебной практике).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Экзамен по междисциплинарному курсу проводится по завершению освоения программы междисциплинарного курса.

Учебная практика оценивается дифференцированным зачетом.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному)

является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля и предусмотренных практик.

Уровнем подготовки студентов при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю является решение о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

К критериям оценки уровня подготовки студента относятся:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного программой профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной практике);
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

### 1.3.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

<b>Элементы модуля, профессиональный модуль</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>МДК 04. 01. Технология приемки и первичной обработки молочного сыря.</b>	Экзамен
УП	Дифференциальный зачет
ПП	Дифференциальный зачет
<b>ПМ 04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки</b>	<b>Экзамен по модулю</b>

### 1.3.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности "Приемка и первичная обработка молочного сыря", осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике.

Экзамен по модулю проводится в виде выполнения практических заданий, и расчетных заданий.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка (70 % выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК и дифференцированного зачета по учебной практике.

## **2. Комплект оценочных средств**

### **2.1 Индивидуальные задания к экзамену мдк 04.01 Технология различных видов сыра и продуктов из сыворотки.**

Подготовить презентацию, на выбранную тему. В презентацию должно входить: история возникновения сыра, технологическая схема производства сыра со всеми параметрами, аппаратурную схему производства выбранного сыра, используемое оборудование для выработки сыра.

1. Российский
2. Адыгейский
3. Швейцарский
4. Пошехонский
5. Масдам
6. Сулугуни
7. Брынза
8. Рокфор
9. Камамбер
10. Моцарелла
11. Пармезан
12. Гауда
13. Эдам
14. Костромской
15. Фета
16. Маскарпоне
17. Рикотта
18. Бри
19. Осетинский

### **2.2. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

#### **2.2.1. Паспорт**

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

## **ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки**

по специальности СПО

### **19.02.07 Технология молока и молочной промышленности**

#### **2.2.2. Задания для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по модулю.**

1. Производство сыра Российский. Указать цели операций. Подобрать режимы.
2. Производство сыра Адыгейский брусковый. Указать цели операций. Подобрать режимы.
3. Производство сыра Швейцарский круглый. Указать цели операций. Подобрать режимы.
4. Производство сыра Пошехонский. Указать цели операций. Подобрать режимы
5. Производство сыра Масдам. Указать цели операций. Подобрать режимы
6. Производство сыра Сулугуни. Указать цели операций. Подобрать режимы.
7. Производство сыра брынза. Указать цели операций. Подобрать режимы.
8. Производство сыра Рокфор. Указать цели операций. Подобрать режимы
9. Производство сыра Камамбер. Указать цели операций. Подобрать режимы.
10. Производство сыра Моцарелла. Указать цели операций. Подобрать режимы.
11. Производство сыра Пармезан. Указать цели операций. Подобрать режимы.
12. Производство сыра Гауда. Указать цели операций. Подобрать режимы.
13. Производство сыра Эдам. Указать цели операций. Подобрать режимы.
14. Производство сыра Костромской. Указать цели операций. Подобрать режимы.
15. Производство сыра Фета. Указать цели операций. Подобрать режимы.
16. Производство сыра Маскарпоне. Указать цели операций. Подобрать режимы.
17. Производство сыра Рикотта. Указать цели операций. Подобрать режимы.

18. Производство сыра Осетинский. Указать цели операций. Подобрать режимы.
19. Производство сыра Бри. Указать цели операций. Подобрать режимы.
20. Общая схема технологических процессов производства натуральных сыров.
21. Требования нормативных стандартов к вспомогательному сырью для производства сыра.
22. Цель, режимы тепловой обработки молока
23. Цель, доза внесения  $\text{CaCl}_2$  в сыроделии
24. Цель и стадии обработки сгустка
25. Цель, способы посолки сыров
26. Цель и сущность созревания сыра
27. Температура второго нагревания
28. Обоснование выбора режимов пастеризации молока в сыроделии
29. Разрезка сгустка, постановка зерна
30. Вымешивание зерна, определение его готовности по второму нагреванию
31. Температура второго нагревания
32. Пороки вкуса и запаха сыра, их причины, меры предупреждения
33. Пороки консистенции сыра, их причины, меры предупреждения
34. Пороки рисунка сыра, их причины, меры предупреждения
35. Пороки цвета сыра, их причины, меры предупреждения
36. Подготовка сыра к реализации
37. Факторы влияющие на степень и скорость выделения сыворотки из сырной массы
38. Факторы влияющие на продолжительность свертывания молока и качество сгустка.
39. Уход за рассолом в соляном бассейне.
40. Контроль готового продукта
41. Производство сывороточного напитка с сахаром. Указать цели операций. Подобрать режимы
42. Производство сывороточного напитка с кориандром. Указать цели операций. Подобрать режимы
43. Производство сывороточного напитка «Ароматный». Указать цели операций. Подобрать режимы
44. Производство напитка сливочно-фруктовый. Указать цели операций. Подобрать режимы

45. Производство напитка «Столовый». Указать цели операций. Подобрать режимы
46. Производство напитка «Березка». Указать цели операций. Подобрать режимы
47. Производство напитка «Ягодка 1». Указать цели операций. Подобрать режимы
48. Производство напитка «Здоровье». Указать цели операций. Подобрать режимы
49. Производство напитка «Кислица». Указать цели операций. Подобрать режимы
50. Производство кваса молочного окрошечного. Указать цели операций. Подобрать режимы
51. Производство напитка «Бриз». Указать цели операций. Подобрать режимы
52. Производство напитка «Новый». Указать цели операций. Подобрать режимы
53. Производство Пошехонский. Указать цели операций. Подобрать режимы
54. Производство кваса молочный. Указать цели операций. Подобрать режимы
55. Производство напитка «Майский». Указать цели операций. Подобрать режимы
56. Производство напитка «Утро». Указать цели операций. Подобрать режимы
57. Производство киселя фруктового. Указать цели операций. Подобрать режимы
58. Производство десерта «Фантазия». Указать цели операций. Подобрать режимы
59. Производство сыворотки концентрированной с сахаром. Указать цели операций. Подобрать режимы
60. Производство сыворотки молочной сквашенной творожной с массовой долей сухих веществ 50%. Указать цели операций. Подобрать режимы

### **Задания для экзаменуемого (19 вариантов)**

#### **ВАРИАНТ № 1**

#### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Российский с точками производственного контроля**.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Начертить машинно-аппаратурную схему производства сывороточного напитка с сахаром. Расставить точки производственного контроля.

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Общая схема технологических процессов производства натуральных сыров.

### **ВАРИАНТ № 2**

#### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Адыгейский с точками производственного контроля**.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;

2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сывороточного напитка с кориандром. Расставить точки производственного контроля

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Требования нормативных стандартов к вспомогательному сырью для производства сыра.

**ВАРИАНТ № 3**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Швейцарский с точками производственного контроля.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сывороточного напитка Ароматный.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель, режимы тепловой обработки молока

### **ВАРИАНТ № 4**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Пошехонский с точками производственного контроля.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства напитка сливочно-фруктовый.

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель, доза внесения  $\text{CaCl}_2$  в сыроделии

## **ВАРИАНТ № 5**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Пошехонский с точками производственного контроля.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства Напитка «Столовый». Расставить точки контроля.

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель и стадии обработки сгустка

## **ВАРИАНТ № 6**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Масдам с точками производственного контроля.

Задание:

- 1) начертить машинно-аппаратурную схему;
- 2) расставить точки производственного контроля;

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Березка».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель, способы посолки сыров

**ВАРИАНТ № 7**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Сулугуни с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Ягодка 1».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Цель и сущность созревания сыра

**ВАРИАНТ № 8**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Брынза производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Здоровье».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Температура второго нагревания

## **ВАРИАНТ № 9**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Рокфор с точками производственного контроля.

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Кислица».

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Обоснование выбора режимов пастеризации молока в сыроделии

## **ВАРИАНТ № 10**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Камамбер с точками производственного контроля.**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

Текст задания: Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства кваса молочного крошечного.

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Разрезка сгустка, постановка зерна

**ВАРИАНТ № 11**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Моцарелла с точками производственного контроля.**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Бриз».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Вымешивание зерна, определение его готовности по второму нагреванию

**ВАРИАНТ № 12**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Пармезан с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Новый».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Температура второго нагревания

### **ВАРИАНТ № 13**

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Гауда с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства кваса молочный.

**ЗАДАНИЕ** (*теоретическое*) № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Пороки вкуса и запаха сыра, их причины, меры предупреждения

### **ВАРИАНТ № 14**

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Эдам с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Майский».

**ЗАДАНИЕ** (*теоретическое*) № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Пороки консистенции сыра, их причины, меры предупреждения

**Вариант № 15**

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Костромской с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ** (*практическое*) № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства напитка «Утро».

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Пороки рисунка сыра, их причины, меры предупреждения

#### **Вариант № 16**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Фета с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства киселя фруктового

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Пороки цвета сыра, их причины, меры предупреждения

## **ВАРИАНТ № 17**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Маскарпоне с точками производственного контроля.

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства десерта молочного «Фантазия».

### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Подготовка сыра к реализации

## **ВАРИАНТ № 18**

### **ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра Рикотта с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства сыворотки концентрированной с сахаром.

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Факторы влияющие на степень и скорость выделения сыворотки из сырной массы

**ВАРИАНТ № 19**

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

*Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему производства сыра **Осетинский** с точками производственного контроля.

**ЗАДАНИЕ (практическое) № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 15 мин.

**Текст задания:** Составить машинно-аппаратурную схему технологии производства сыворотки молочной сквашенной творожной с массовой долей сухих веществ 50%

**ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания - 10 мин.

**Текст задания:** Факторы влияющие на продолжительность свертывания молока и качество сгустка.

















































### 3.2 Пакет экзаменатора ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

**Задание №1 тип – практическое.** Составить технологическую схему производства сыра указанного вида, закваски для производства сыра или продукта из молочной сыворотки, подобрать режимы

Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении
ПК 4.2. Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Правильность выбора режимов и составления технологических схем производства различных видов заквасок для сыров и приготовления растворов молокосвертывающих ферментов	оценка «отлично» - задание выполнено полностью, логично излагается технологическая последовательность процессов производства сыров, продуктов из сыворотки, заквасок для производства сыров. Аргументируется выбор технологических режимов производства указанных продуктов. оценка «хорошо» - имеются незначительные ошибки при выполнении задания, логично излагается технологическая последовательность процессов производства сыров, продуктов из сыворотки, заквасок для производства сыров. Аргументируется выбор технологических режимов производства указанных продуктов. оценка «удовлетворительно» - студент выполнил задания, но имеются ошибки при составлении технологической схемы, не подобран режим обработки. «неудовлетворительно» - студент не выполнил задание, не отвечает на вопросы, поставленные преподавателем.
ПК 4.3. Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Правильность выбора режимов и составления технологических схем производства различных видов сыров	
ПК 4.4. Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Правильность выбора режимов и составления технологических схем производства различных видов продуктов из молочной сыворотки	

<b>Задание №2 тип – практическое.</b> Определить качество сырья для производства сыра и продуктов из молочной сыворотки и качество готовых продуктов		
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Правильность определения качества молока в сыроделии и молочной сыворотки в соответствии с принятыми методиками	<p>оценка «отлично» - задание выполнено полностью. Студент отлично владеет методами лабораторных исследований и приемами работы с лабораторной посудой, инструментами, оборудованием. Студент отлично владеет методиками определения показателей качества готовых сыров, продуктов из сыворотки, сырья для их производства.</p> <p>оценка «хорошо» - задание выполнено полностью. Студент хорошо владеет методами лабораторных исследований и приемами работы с лабораторной посудой, инструментами, оборудованием. Студент хорошо владеет методиками определения показателей качества готовых сыров, продуктов из сыворотки, сырья для их производства. Имеются незначительные ошибки при выполнении лабораторных исследований.</p> <p>оценка «удовлетворительно» - студент выполнил задания, но имеются ошибки при использовании лабораторной посуды, инструментов, оборудования, студент недостаточно ориентируется в методиках проведения исследований.</p> <p>оценка «неудовлетворительно» - студент не выполнил задания, не сделал выводов по результатам исследований, не умеет пользоваться лабораторной посудой, инструментами, оборудованием, не отвечает на вопросы, поставленные преподавателем.</p>
ПК 4.5. Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки	Правильность определения качества сыра и продуктов из молочной сыворотки в соответствии с принятыми методиками	
	Правильность контроля технологических процессов производства сыра и продуктов из молочной сыворотки	

<p><b>Задание №3 тип – практическое.</b> Выполнение расчетов оборудования, применяемого при выработке сыров, продуктов из молочной сыворотки. Изложение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации оборудования, анализ характерных неисправностей оборудования.</p>		
<p>ПК 4.6. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p>	<p>Правильность выполнения расчетов оборудования и подбора оборудования, применяемого при выработке сыров и продуктов из молочной сыворотки в соответствии с принятыми методиками. Изложение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации оборудования в соответствии с инструкциями.</p>	<p>оценка «отлично» - задания выполнены полностью. Студент правильно выполнил расчеты, отлично владеет методиками расчетов. Расчеты выполнены самостоятельно. Умело подбирает оборудование по исходному заданию, анализирует характерные неисправности оборудования, излагает его устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания.</p> <p>оценка «хорошо» - имеются незначительные ошибки при выполнении расчетов. Студент владеет методиками расчетов. Умело подбирает оборудование по исходному заданию, анализирует характерные неисправности оборудования, излагает его устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания.</p> <p>оценка «удовлетворительно» - студент выполнил задания, но имеются ошибки в расчетах. Студент недостаточно ориентируется в методиках расчетов. Отвечает на вопросы с помощью преподавателя. Путается в изложении устройства оборудования, принципе действия.</p> <p>оценка «неудовлетворительно» - студент не выполнил задания, не сделал расчеты. Не умеет пользоваться методиками расчетов, не отвечает на вопросы, поставленные преподавателем</p>
<p><b>Условия выполнения заданий</b></p>		
<p>1.Время выполнения задания мин./час. 30 мин. _</p> <p>2.Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, полный комплект санитарной одежды</p> <p>3. Оборудование и посуда: химическая посуда, реактивы и приборы для исследования сырья и готовой продукции, модель сыродельной ванны,</p>		

отделитель сывортки Я7-00-23, сырмоечная машина, пневматические прессы вертикального типа Е8-ОПГ, прессы туннельного типа «Элгеп», полуавтоматический парафинер Г6-ОП2А, вакуум-упаковочная машина ВУМ-5.

4. Литература для экзаменуемого: ГОСТы, приказы, справочные материалы

5. Дополнительная литература для экзаменатора: пакет с экзаменационными билетами.