

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Месхи Бесик Чохоевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 31.08.2023 14:12:05  
Уникальный программный ключ:  
a709f3afe0a33d7245d2706536f87666376d2dd0



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ДГТУ)



Проректор по УриНО

С.В. Пономарева

«29/8» 06 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по профессиональному модулю**

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,  
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов  
питания из растительного сырья  
образовательной программы

по специальности среднего профессионального образования  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Ростов-на-Дону  
2023 г.

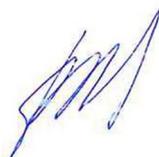
2023 г.

### Лист согласования

Фонд оценочных средств по практике разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

#### Разработчик(и):

Ст. преподаватель



\_\_\_\_\_ В.А. Дорошенко

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании цикловой комиссии Авиационно-технологического колледжа, протокол № 9 от 19.06.2023 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ А.Ю. Коротенко

«19» 06 2023 г.

#### Согласовано:

##### Рецензенты:

ООО «Эльбезд»  
(место работы)

генеральный директор  
(занимаемая должность)



Т.И.Гончарова  
(инициалы, фамилия)

ООО «ФАВОРИТ»  
(место работы)

директор  
(занимаемая должность)



А.В.Кузнецов  
(инициалы, фамилия)

Одобен на заседании педагогического совета Авиационно-технологического колледжа, протокол № 5 от 20.06.2023 г.

Председатель педагогического совета



\_\_\_\_\_ В.А. Зибров

стр.

<b>1 Паспорт Фонда оценочных средств.....</b>	<b>5</b>
1.1 Область применения Фонда оценочных средств.....	5
<b>2 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке.....</b>	<b>9</b>
<b>3 Фонд оценочных средств.....</b>	<b>12</b>
3.1 Текущий контроль успеваемости.....	12
3.2 Промежуточная аттестация.....	19

# 1 Паспорт Фонда оценочных средств

## 1.1 Область применения Фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, учебного плана и рабочей программой модуля ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Фонд оценочных средств предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы (ОП) по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. ФОС включает в себя контрольно-оценочные материалы, которые позволяют оценить умения, знания и уровень сформированных компетенций.

Профессиональный модуль ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в соответствии с учебным планом, изучается на втором курсе в третьем и четвертом семестрах и заканчивается квалификационным экзаменом.

## 1.2 Требования к результатам освоения профессионального модуля

Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения модуля.

Рабочей программой профессионального модуля ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 3.2.: Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.1.: Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ЛР 17: Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

ЛР 16: Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

ЛР 15: Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

ЛР 14: Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 13: Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 12: Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛР 11: Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учетом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике

ЛР 10: Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

ЛР 9: Сознательный ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде

ЛР 8: Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учетом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение

ЛР 7: Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей

ЛР 6: Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

ЛР 5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям качества и безопасности продукции в виноделии..

уметь:

У1 - осуществлять контроль сырья и других пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиенического состояния производства;

У2 - организовывать на предприятиях работу по проведению биохимического и спектрального контроля производимой продукции виноделия ;

У3 - квалифицированно осуществлять все виды биохимического и спектрального контроля качества;

народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права

ЛР 4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 3: Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней

ЛР 2: Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками

ЛР 1: Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

31 - цели и задачи БХК сырья и продуктов переработки в виноделии;

32 - об организации и структуре отдела биохимического и спектрального контроля;

33 - о современных методах анализа пищевых продуктов;

34 - основные понятия и термины в области контроля сырья, готовых продуктов, технологического процесса;

35 - условные обозначения точек биохимического и спектрального контроля;

36 - показатели У4 - использовать современные виды приборного обеспечения для ведения биохимического и спектрального контроля и анализа качества;

У5 - пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества контролируемых параметров при биохимическом и спектральном контроле переработки различных видов винной продукции.

Иметь практический опыт:

В1 - знаниями о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов.

В соответствии с рабочей программой воспитательной работы и календарным планом воспитательной работы в процессе изучения модуля формируются следующие личностные результаты:

ЛР1 - Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР3 - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР12 - Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛР13 - Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР14 - Соблюдающий нормы морали, права и профессионального общения, а также принципы медицинской этики в работе с пациентами, их законными представителями и коллегами

ЛР15 - Соблюдающий программы государственных гарантий бесплатного оказания гражданам медицинской помощи, нормативные правовые акты в сфере охраны здоровья граждан, регулирующие медицинскую деятельность

ЛР16 - Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу

ЛР17 - Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

## 2 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

Основные показатели и критерии оценки результатов освоения профессионального модуля представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Основные показатели и критерии оценки

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Тип задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ЛР16, ЛР17,	Демонстрация умений: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составления плана действия; определения необходимых ресурсов. Демонстрация навыков: владения актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценки результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Демонстрация умений: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Оценка умений: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составления плана действия; определения необходимых ресурсов. Оценка навыков: владения актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценки результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Оценка умения планировать, организовывать и оценивать собственную деятельность, понимать суть профессиональных задач, оценивать и анализировать процесс и результат.	Тестовые задания, вопросы для обсуждения, практические работы, темы курсовых работ, презентация. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).	Тестирование, дифференцированный зачет, экзамен,
ЛР10	Демонстрация умений использования различных	Оценка умений определять задачи для		

	источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.	поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.		
ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР10, ЛР13, ЛР14	Понимание основ работы в коллективе и в команде. Демонстрация умений: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения. Демонстрация готовности и способности вести диалог с другими людьми. Оценка навыков владения профессиональной лексикой, соблюдения этических норм поведения.		
ЛР11	Грамотное изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке. Умение проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Оценка умений: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе.		
ЛР1, ЛР2, ЛР3	Демонстрация умений описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения .	Оценка демонстрации умений описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения		

<p>ЛР9, ЛР 12</p>	<p>Демонстрация умений: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p>	<p>Оценка умений: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p>		
<p>ЛР8</p>	<p>Демонстрация умений: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Оценка умений: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		
<p>ЛР12, ЛР16</p>	<p>Демонстрация умений: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры</p>	<p>Оценка умений: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p>		

	выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		
ЛР9, ЛР15	Демонстрация умений: оценивать состояние пострадавшего и условия для оказания первой помощи; выявлять признаки состояний и заболеваний, угрожающие жизни и здоровью граждан; проводить мероприятия по оказанию первой помощи при состояниях и заболеваниях, угрожающих жизни и здоровью граждан	Оценка умений: оценивать состояние пострадавшего и условия для оказания первой помощи; выявлять признаки состояний и заболеваний, угрожающие жизни и здоровью граждан; проводить мероприятия по оказанию первой помощи при состояниях и заболеваниях, угрожающих жизни и здоровью граждан		
ПК 1.1, ЛР16, ЛР17	Демонстрация практического опыта подготовки помещений фармацевтической организации для осуществления фармацевтической деятельности	Оценка навыков подготовки помещений фармацевтической организации для осуществления фармацевтической деятельности		

### 3 Фонд оценочных средств

#### 3.1 Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль проводится с целью установления соответствия достижений, обучающихся требованиям образовательной программы к результатам обучения и формирования компетенций, обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по модулю. Перечень оценочных средств представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тест	Форма контроля, направленная на проверку уровня освоения контролируемого теоретического материала по дидактическим единицам дисциплины (терминологический аппарат, основные методы, информационные технологии, приемы, документы)	Тестовые задания по темам дисциплины
2	Вопросы для обсуждения	Вопросы для обсуждения, необходимые для контроля усвоения теоретических знаний	Перечень вопросов
3	Практическая работа	Форма контроля, направленная на проверку способности использовать знания, умения и навыки, полученные в процессе обучения, в практической деятельности	Демо-версия практической работы

Критерии и шкалы оценивания в результате изучения профессионального модуля при проведении текущего контроля

Шкалы оценивания	Критерии оценивания
<b>Критерии оценивания тестовых заданий</b>	
«отлично»	91% - 100 %
«хорошо»	81% - 90%
«удовлетворительно»	71% - 80%
«неудовлетворительно»	менее 70%
<b>Критерии оценивания устных заданий</b>	
«отлично»	Обучающийся правильно ответил на теоретические вопросы. Показал отличные знания в рамках учебного материала. Показал отличные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий Ответил на все дополнительные вопросы
«хорошо»	Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал хорошие знания в рамках учебного материала, умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий. Ответил на большинство дополнительных вопросов.
«удовлетворительно»	Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал удовлетворительные знания в

	рамках учебного материала. Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала, умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий. Допустил много неточностей при ответе на дополнительные вопросы
«неудовлетворительно»	Обучающийся при ответе на теоретические вопросы продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов.
<b>Критерии оценивания практических работ</b>	
«отлично»	Правильно выполнены все задания практической части практической (лабораторной) работы, правильно даны ответы на все контрольные вопросы, своевременно предоставлен отчет о выполнении работы.
«хорошо»	Правильно выполнены все задания практической части практической (лабораторной) работы, правильно даны ответы на все контрольные вопросы, несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, в случае своевременного предоставления отчета, наличие несущественных ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы не противоречащим основным понятиям дисциплины.
«удовлетворительно»	Выполнены все задания практической части практической (лабораторной) работы, даны ответы на все контрольные вопросы, имеются несущественные ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы не противоречащим основным понятиям дисциплины, несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличии грубых ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы противоречащих или искажающим основные понятия дисциплины.
«неудовлетворительно»	Выполнены все задания практической части практической работы (лабораторной работы) , даны ответы на все контрольные вопросы, имеются грубые ошибки в выполнении практических заданий (лабораторных заданий) и/или ответах на контрольные вопросы противоречащих или искажающим основные понятия дисциплины, отчет о выполнении работы не предоставлен, либо в случае своевременного предоставления отчета, но отсутствием более 50% выполненных практических (лабораторных) заданий и/или ответов на контрольные вопросы.

### **3.1.1 Задания для контроля и оценки знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций (демоверсия) для текущего контроля**

#### 3.1.1.1 Тестирование (Демонстрационный вариант)

МДК.03.01 Производственно-технологический контроль

Тема 1.9

Проверяемые компетенции и личностные результаты: ЛР15 ЛР16 ЛР4 ЛР2

1. Соблюдение точного соответствия технологического процесса изготовления детали требованиям технологической и конструкторской документации - это ...

1. технологическая дисциплина
2. трудовая дисциплина
3. производственная дисциплина

2. Укажите три правильных ответа: основные признаки нарушения технологической дисциплины.

1. отступление от технологического процесса изготовления
2. отступление от чертежа
3. отступление от нормативных документов на изготовление
4. отступление от норм рабочего дня
5. отступление от соблюдения правил внутреннего распорядка на рабочем месте

3. Предупреждение возможных нарушений технологического процесса, исключение производственного брака, предупреждение производственного травматизма, повышение культуры производства, повышение качества продукции, предотвращение выхода из строя оборудования и оснастки представляет собой ...

1. цель контроля технологической дисциплины
2. цель контроля производственной дисциплины
3. цель контроля трудовой дисциплины

4. Укажите сроки проведения контроля технологической дисциплины.

1. 1 раз в неделю
2. Ежедневно
3. 1 раз в месяц
4. 1 раз в квартал
5. 1 раз в год

5. Укажите четыре правильных ответа: кто осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины?

1. Мастер
2. Старший мастер
3. Технолог
4. Контролер
5. Начальник производства
6. Руководитель предприятия

6. В каком документе отражаются результаты контроля за соблюдением технологической дисциплины?

1. Варианты ответов
2. В специальном журнале
3. В журнале регистрации инструктажа
4. В журнале выдачи спецодежды
5. В отдельной тетради
6. В технологической документации

МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции  
Тема 2.1.

Проверяемые компетенции и личностные результаты: ЛР13 ЛР16 ЛР10 ЛР9 ЛР4 ЛР2

1. Принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает:

1. **что организация должна понимать и выполнять требования потребителей;**
  2. что организация должна выпускать современную эффективную продукцию;
  3. что организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции.
2. Принцип «Роль руководства» означает, что:
    1. на предприятии должно быть умелое руководство.
    2. **Руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации.**
    3. Руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации.
  3. Принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:
    1. эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
    2. **на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции**
    3. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию
  4. Принцип «Постоянное улучшение» означает, что:
    1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
    2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
    3. **непрерывное улучшение является постоянной целью организации**
  5. Принцип «Подход как к процессу» означает, что:
    1. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия
    2. **желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом**
    3. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции
  6. Принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:
    1. предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов
    2. подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
    3. **управление системой взаимосвязанных процессов способствует повышению эффективности организации**
  7. Составной частью механизма управления качеством продукции является:
    1. политика предприятия в области новой продукции
    2. система менеджмента качества
    3. система контроля качества продукции
  8. Система менеджмента качества создается для:
    1. реализации политики предприятия в области качества
    2. объединение целей в области качества структурных подразделений организации
    3. **реализации целей организации, обеспечивающих решение его стратегических задач в области качества**
  9. Механизм управления качеством включает:
    1. издержки предприятия
    2. **задачи стратегического планирования**
    3. реализацию продукции
  10. Политика предприятия в области качества формируется:
    1. **руководством предприятия**
    2. Советом директоров предприятия
    3. Нанятым квалифицированным менеджером

УП.05.01 Учебная практика (производственное обучение)

Тема 6.10 Контроль качества

Проверяемые компетенции и личностные результаты: ЛР2 ЛР3 ЛР4 ЛР6 ЛР7 ЛР9 ЛР10 ЛР11 ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР16 ЛР17 ЛР18 ЛР19 ЛР20

Инструкция: Решите тестовые задания, выберите два правильных ответа.

1. Количество продукции, которую вырабатывает машина в единицу времени при безостановочной работе:

- А) технологическая операция
- Б) теоретическая производительность
- В) внецикловая производительность
- Г) номинальная производительность

2) Реальное количество кондиционной продукции, вырабатываемое за единицу времени с учетом простоев не зависящих от конструкции машины:

- А) номинальная производительность
- Б) эксплуатационная производительность
- Г) количество продукта
- В) площадь рабочей поверхности

3) Основной фактор, при определении производительности бродильных установок:

- А) вместимость
- Б) площадь рабочей поверхности
- В) производительность

4) Основной фактор, определяющий производительность фильтров и отстойников:

- А) площадь рабочей поверхности
- Б) вместимость
- В) производительность по массе

5) Основной фактор, определяющий производительность тепловой аппаратуры:

- А) площадь теплопередающей поверхности
- Б) коэффициент теплопередачи
- Г) удельная теплоемкость продукта

6) Бункеры-питатели, дробилки-гребнеотделители, стекатели, прессы, оборудование для обработки мезги относятся к:

- А) вспомогательному оборудованию
- Б) основному оборудованию
- В) транспортирующему обетованию

7) Поточные линии по переработке плодово-ягодного сырья в продукты брожения состоят из устройств:

- А) для его мойки
- Б) инспекции
- В) измельчения
- Г) обработки мезги
- Д) извлечения сока
- Е) все ответы верны

8) Различают приемные бункера с питателями.:

- А) ленточными
- Б) скребковыми
- В пневматическими
- Г) шнековыми
- Д) все ответы верны

9) Угол наклона стенок бункера питателя выбирают из условия:

- А) все ответы верны
- Б) обеспечения непрерывного истечения винограда
- В) равномерного истечения винограда
- Г) недопущения образования свода

10) Машины и аппараты, обеспечивающие переработку винограда на различные типы вин:

- А) средства доставки винограда
- Б) дробилки-гребнеотделители
- В) стекатели и прессы
- Г) винификаторы и виниматики
- Д) электронасосные агрегаты и дозаторы
- Е) теплообменники

Критерии оценивания тестовых заданий

«отлично»	90% - 100 %
«хорошо»	80% - 89%
«удовлетворительно»	70% - 79%
«неудовлетворительно»	менее 70%

### 3.1.1.2. Практическая работа (Демонстрационный вариант)

#### МДК 03.01 Производственно-технологический контроль

Тема 3.2 Производственно-технологический контроль

Проверяемые компетенции и личностное развитие: ЛР 19 ЛР 16 ЛР 1 ЛР 9 ЛР 4 ЛР 2 ПК 1.11 ПК 1.10 ПК 1.9 ПК 1.8 ПК 1.7 ПК 1.6 ПК 1.1

Задача 1.

Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность. Контроля качества кулинарных и кондитерских изделий. Дать характеристику потенциометрического метода определения активной кислотности (рН) пищевых продуктов. Привести примеры. При определении кислотного числа жира исследуемого образца продукта для пяти параллельных определений были получены следующие значения объемов 0,1 н. раствора гидроксида калия, мл: 0,55; 0,56; 0,53; 0,60; 0,52. Рассчитать среднее значение кислотного числа и его доверительный интервал при вероятности 0,95.

Задача 2.

Виды услуг предприятий общественного питания, их назначение. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Дать краткое описание метода определения содержания золы в пищевых продуктах. Привести примеры. Результаты пяти параллельных определений содержания растворимости образцов сухого яичного порошка составили, %: 17,8; 18,6; 15,3; 17,3; 16,2. Рассчитать среднее значение растворимости и доверительный интервал при вероятности 95 %

#### МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Тема 4.2 Контроль качества продукции

Проверяемые компетенции и личностное развитие: ЛР 15 ЛР 16 ЛР 10 ЛР 9 ЛР 19 ЛР 7 ПК 1.10 ПК 1.9 ПК 1.8 ПК 1.7 ПК 1.6 ПК 1.5 ПК 1.4 ПК 1.3 ПК 1.1

Задача 1.

Фальсификация пищевого сырья и пищевых продукции и методы её обнаружения. Контроля качества вторых блюд по основным технологическим. Привести перечень операций для подготовки к органолептическому анализу образцов пищевых продуктов: вареных колбас, молока, овощных консервов и рыбы-сырца. Рассчитайте пористость хлебного изделия, которую определяли с помощью пробника Журавлёва. Масса 3-х выемок мякиша 45,0 г, объём одной выемки 27 см<sup>3</sup>, удельная плотность беспористой массы мякиша 1,31 г/см<sup>3</sup>.

#### Задача 2.

Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания. Результаты шести параллельных определений содержания сухих веществ в образцах сладкой консервной продукции составили, %: 55,85; 57,65; 55,35; 54,35; 55,24; 56,25. Рассчитать среднее значение содержания фосфатов в образце продукта и его доверительный с вероятностью 95 %..

### УП 01.01 Учебная практика

#### Тема 1.4 Технология производства винограда

Проверяемые компетенции и личностные результаты: ЛР2 ЛР3 ЛР4 ЛР6 ЛР7 ЛР10 ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР16 ЛР17 ЛР19 ЛР20.

#### **Задание 1.**

Закончить определение:

Устройство для переработки винограда по красному способу путем сбрасывания сусла на мезге -

#### **Задание 2.**

Дать классификацию сортам винограда, прорастающим в Ростовской области.

#### **Задание 3.**

Представить технологические требования к качеству растительного сырья

## **3.2 Промежуточная аттестация**

### **3.2.1 Контроль приобретения практического опыта**

3.2.1.1 Задания для контроля и оценки знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций (демоверсия) для промежуточной аттестации по УП 03.01 Учебная практика

Дифференцированный зачет состоит из защиты отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).

Контрольные вопросы необходимы для систематизации и закрепления материала на практике. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение обучающимися профессиональных компетенций и общих компетенций и приобретение практического опыта по профессиональному модулю.

Перечень контрольных вопросов:

- 1 Превращение составных веществ сырья в процессе приготовления затора;
- 2 Изменение водорастворимых веществ сырья. Гидромодуль;

3 Ферментативный гидролиз крахмала в процессе приготовления затора. Влияние температуры, активной кислотности, концентрации затора на динамику ферментативного гидролиза крахмала;

4 Углеводный состав сусла;

5 Ферментативный гидролиз белков. Важнейшие продукты расщепления белков и их влияние на качество пива;

3.2.1.2 Задания для контроля и оценки знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций (демоверсия) для промежуточной аттестации по ПП 03.01 Производственная практика.

Дифференцированный зачет предусматривается в виде защиты отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).

Контрольные вопросы необходимы для систематизации и закрепления материала на практике. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение обучающимися профессиональных компетенций и общих компетенций и приобретение практического опыта по профессиональному модулю.

Перечень контрольных вопросов:

1.Определение понятия пива, в рамках действующего в России законодательства: Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ, ГОСТ 31711-2012 «Пиво. Общие технические условия». Основное и вспомогательное сырьё для производства пива.

2.Ячмень. Группы и сорта. Строение ячменного зерна. Основной химический состав. Требования к пивоваренному ячменю.

3.Хмель. Основные сорта и разновидности. Строение хмелевой шишки. Состав и свойства компонентов хмеля. Требования к пивоваренному хмелю.

4.Пивоваренные дрожжи. Строение и состав дрожжевой клетки. Обмен веществ дрожжевой клетки. Характеристики пивоваренных дрожжей. Технологические различия при сбраживании дрожжей верхового и низового брожения.

5. Основные требования к воде для пивоварения. Способы улучшения состава воды. Насоложенное сырьё в пивоваренном производстве.

6.Солод. Понятие. Основные виды. Краткая характеристика основных этапов производства солода. Применение различных типов солода для приготовления раз личных типов пива.

7.Солод. Понятие. Сушка и хранение ячменя. Замачивание ячменя. Процессы, происходящие при замачивании. Способы замачивание ячменя.

8.Солод. Понятие. Проращивание ячменя. Процессы, происходящие при проращивании. Способы проращивания. Сушка солода.

9.Солод. Сушка солода. Процессы, происходящие при сушки солода. Дробление солода. Способы сушки дробления солода.

10.Затирание. Понятие процесса. Превращения веществ при затирании. Способы затирания. Гидромодуль затора. Температура начала затирания.

11. Фильтрование затора. Понятие процесса. Последовательность операций при работе на фильтр-чане. Пивная дробина пути использования.

12. Кипячение сусла. Понятие процесса. Процессы, происходящие при кипячении сусла. Технология кипячения сусла. Внесение хмеля.

13.Основное оборудование варочного цеха. Варочные агрегаты мини-пивзаводов ресторанного типа. Факторы, оказывающие влияние на выход экстракта в варочном цехе.

14. Характеристика технологических операций перекачки и отделение взвесей горячего сусла. Охлаждение и подготовка сусла к брожению. Компонировка оборудования линии охлаждения сусла.

15. Брожение пива. Понятие процесса. Метаболизм дрожжей. Влияние на дрожжи различных факторов. Флокуляция дрожжей. Бродильные чаны и оснащение бродильного отделения.

16. Классическое брожение. Характеристики процесса. Оснащение открытого бродильного отделения. Главное брожение в открытых чанах. Сбор дрожжей из чана

17. Созревание пива при классическом способе производства. Процессы, протекающие при созревании пива в танках традиционной конструкции. Устройство классического отделения дображивания.

18. Брожение и созревание в цилиндрикоконических танках (ЦКТ). Установка и расположение ЦКТ. Виды брожения и созревания в ЦКТ. Технологические режимы ведения процесса брожения и созревания в цилиндрикоконических танках.

19. Фильтрация пива. Виды фильтрации. Виды фильтров. Тонкость фильтрации. Тангенциально-поточное фильтрация.

20. Стабилизация пива. Биологическая стабилизация пива. Коллоидная стабилизация пива.

21. Характеристика процесса карбонизации пива. Вкусная стойкость пива.

22. Основные этапы розлива пива в стеклянные и ПЭТ бутылки. Основное технологическое оборудование и его компоновка.

23. Основные этапы розлива пива в банки и кеги. Основное технологическое оборудование и его компоновка.

24. Химический состав пива и его основные органолептические показатели. Типы пива и их особенности.

25. Основные отходы пивоваренного производства. Пути минимизации образования. Современные направления утилизации.

Критерии оценки:

- качество выполнения программы практики и отзыв руководителя от профильной организации;

- качество содержания и оформления отчета по практической подготовке;

- творческий подход обучающегося при выполнении индивидуального задания на производственную практику;

- качество защиты.

### **3.2.2 Оценка освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля**

#### 3.2.2.2 Задания для дифференцированного зачета (демонстрационный вариант) МДК 03.01 Производственно-технологический контроль

Инструкция:

Задание состоит из двух частей: первая часть – теоретическая (ответы на вопросы), вторая часть – практическая (выполнение практических работ).

Вопросы:

1. Роль биохимического и спектрального анализа в системе управления качества продукции.

2. Задачи и цели биохимического и спектрального анализа

3. Современные физико-химические (инструментальные) методы анализа сырья и продукции в виноделии.

4. Виды анализов и их классификация.

5. Оборудование лаборатории.

6. Контроль качества воды (физические и химические свойства) для технологических нужд в пищевой промышленности.

7. Законодательная и нормативная база контроля качества продукции.

8. Общие правила приготовления и хранения растворов.

9. Биохимический и спектральный анализ при приемке сырья, компонентов и материалов.

10. Классификация сенсорной оценки и текстуры продуктов в виноделии.

11. Отбор проб и подготовка их к исследованию.
12. Принципы системы ХАССП.
13. Карта метрологического обеспечения технологического процесса приемки сырья-винограда.
14. ГОСТ 32030-2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия
15. ГОСТ 32000-2012 «Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта».
16. Методики определения нейтрализующих веществ и фальсификации винной продукции.
17. Определение критических точек технологического процесса при производстве вина.
18. Карта метрологического обеспечения технологического процесса виноделия.
19. Балльная оценка качества вин.
20. Карта метрологического обеспечения технологического процесса при производстве соков.
21. Балльная оценка качества соков.
20. Контроль растворов, применяемых для анализов, порядок хранения реактивов.
21. Контроль режима и качества мойки технологического оборудования.
22. Оценка уровня качества виноградного сусла.
23. Морфология и химические свойства вина.
24. Карта метрологического обеспечения технологического процесса производства сусла.
27. Основные показатели качества вина.
28. Органолептическая оценка вина.
29. Оценка качества сырья при производстве вина.
30. Оценка качества готового вина.
31. Правила отбора проб для оценки качества плодоовощных консервов по ГОСТ 26313.
32. Определение массовой доли сухих веществ (ГОСТ 28562-90) в плодовых и ягодных консервах.
33. Метод определения объемной доли этилового спирта (по ГОСТ Р 51653-2000) в винах.
34. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот (по ГОСТ Р 51621-2000).
35. Оценка качества винограда. Физико-технологические свойства винограда.

#### Перечень практических работ:

1. Федеральный закон регулирующий отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасность для здоровья человека от 2 января 2000 г. . В каких случаях аннулируется лицензия на виды деятельности П. О. П.? Требования к качеству полуфабрикатов. Какие методы применяют для исследования состава и количества липидов в пищевых продуктах. Результаты пяти параллельных определений содержания поваренной соли методом Мора в образцах вареных колбасных изделий составили, %: 2,35; 2,65; 2,75; 2,76; 2,45. Рассчитать среднее значение содержания поваренной соли в образце продукта и его доверительный интервал при вероятности 95 %.

2. Основные требования, предъявляемые к пищевым продуктам. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Результаты пяти параллельных определений содержания влаги в образцах вареных колбасных изделий составили, %: 65,7; 63,5;

64,5; 63,5; 63,6. Рассчитать среднее значение содержания влаги в колбасе и доверительный интервал для вероятности 0,95.

3. Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция). Особенности контроля качества мясных полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам. Дать описание принципа метода рефрактометрии. Привести примеры применения рефрактометрии для определения состава пищевых продуктов.

4. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья и готовой пищевой продукции. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.