**Департамент образования Ярославской области**

**Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области**

**Угличский аграрно-политехнический колледж**

**Комплект**

**Контрольно-оценочных средств**

**По профессиональному модулю 03**

**ПРОИЗВОДСТВО РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ СЛИВОЧНОГО МАСЛА**

Программа подготовки специалистов среднего звена

для специальности

19.02.07 «ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

Углич, 2020

|  |  |
| --- | --- |
| **ОДОБРЕНА**  Цикловой комиссией  Протокол № 3 от18.12.2020г  Председатель цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ладыгина А.В | **УТВЕРЖДЕНА**  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Р Чучин  18.12.2020 г. |

**Разработчики:**

Ладыгина Анна Викторовна – преподаватель ГПОУ ЯО УМТК

**Эксперты от работодателя**:

ВНИИМС-филиал ФГБНУ Старший научный

«ФНЦ пищевых систем сотрудник

имени В.М Горбатова» отдела сыроделия Орлова Е.А

РАН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пакет экзаменатора** | | |
| **Оцениваемые компетенции** | **Показатели оценки результата**  **(требования к выполнению задания)** | **Условия выполнения заданий** |
| **1** | **2** | **3** |
| ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты. | * Практический опыт:   1.контроля качества сырья в соответствии с ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза.  О безопасности молока и молочной продукции"  2. проведения анализа показателей входящего сырья в соответствии с ГОСТ 31450-2013.   * Распределение сырья по видам производства * Демонстрация навыков составления схемы направления входящего сырья на переработку. * Грамотность принятия решения по организации направления переработки входящего сырья | Кабинет № 222, производственная лаборатория ГПОУ ЯО УМТК Учебно-производственный комплекс. Время выполнения 45 мин на 1 человека.  Во время проведения квалификационного экзамена по ПМ03. |
| ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла. | * Знание правил приготовления бактериальных заквасок прямого внесения * Демонстрация навыков приготовления растворов сычужного фермента * Умение производить расчет количества вносимой бактериальной закваски в зависимости от вида производимой продукции в соответствии с технологическими инструкциями по производству | Кабинет № 222, производственная лаборатория ГПОУ ЯО УМТК Учебно-производственный комплекс. Время выполнения 45 мин на 1 человека.  Во время проведения квалификационного экзамена по ПМ03. |
| ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты. | * Демонстрация навыков составления частной рабочей диаграммы производства цельномолочных продуктов на основе технологических инструкций по производству цельномолочных продуктов. * Понимание назначения технологических операций * Знание режимов технологических операций | Кабинет № 222  Время выполнения 45 мин на 1 человека.  Во время проведения квалификационного экзамена по ПМ03. |
| ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты. | * Демонстрация навыков составления частной рабочей диаграммы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания на основе технологических инструкций по производству жидких и пастообразных продуктов детского питания. * Понимание назначения технологических операций * Знание режимов технологических операций производства жидких и пастообразных продуктов детского питания * Знание правил ведения рабочих и технологических журналов производства жидких и пастообразных продуктов детского питания | Кабинет № 222, производственная лаборатория ГПОУ ЯО УМТК Учебно-производственный комплекс. Время выполнения 45 мин на 1 человека.  Во время проведения квалификационного экзамена по ПМ03. |
| ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты. | * Понимание назначения оборудования. * Знание принципа действия технологического оборудования. * Знание правил техники безопасности при работе на технологическом оборудовании | Кабинет № 222, производственная лаборатория. Время выполнения 45 мин на 1 человека.  Во время проведения квалификационного экзамена по ПМ03. |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * Проявление интереса к будущей профессии. * Проявление деловой активности во время принятия решений по составлению частной рабочей диаграммы производства масла и продуктов из пахты. | Кабинет № 222, производственная лаборатория ГПОУ ЯО УМТК Учебно-производственный комплекс. Время выполнения 45 мин на 1 человека.  Во время проведения квалификационного экзамена по ПМ03. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач. * Самостоятельность и обоснованность определения направлений переработки молока в зависимости от исходных показателей. |
| ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | * Результативность и обоснованность решений, принимаемых в стандартных и нестандартных ситуациях. * При обнаружении пороков продуктов самостоятельное определение причин возникновения. * Принятие решения по предупреждению возникновения пороков продуктов. |
| ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | * Оперативность и результативность информационного поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач. * При составлении частной рабочей диаграммы производства умение подбора технологического оборудования с учетом последних новинок на рынке. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. | * Аргументированность выбора информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач. * Результативность использования информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * Мобильность взаимодействия с экзаменаторами, преподавателями в ходе экзамена. * Проявление инициативы при выполнении профессиональных задач. * Результативность выполнения работы руководителя группы. * Наличие лидерских качеств. |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | * Аргументированность выбора целей и мотивации деятельности подчиненных. * Проявление ответственности за работу членов команды и результат выполнения задания. * Самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы группы. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | * Самостоятельное составление схемы направления переработки молока. * Самостоятельный анализ целесообразности принятого решения * Самостоятельный продуктовый расчет. |
| ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. | * Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. * Анализ инноваций в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. * Готовность внести изменения в технологическую схему производства в зависимости от новинок технологического оборудования |
| **Задание**   1. Составить схему переработки молока и выполнить продуктовый расчет. 2. Указать назначение технологического оборудования при производстве различных сортов сливочного масла. 3. Решить производственную ситуацию по обнаружению причин возникновения и меры по предупреждению пороков различных сортов сливочного масла.   **Количество заданий – 15**  **Время выполнения задания - 45 минут на 1 человека.** | | |
| **Литература:**   1. Приказ ГОСАГРОПРОМА СССР от 31.12.1987 № 1025 «Об утверждении Норм расхода и потерь сырья при производстве цельномолочной продукции на предприятиях молочной промышленности и организации работ по нормированию расхода сырья». 2. Сборник норм расхода и предельно допустимых потерь при производстве, естественной убыли при созревании, хранении, транспортировании продукции маслодельной и сыродельной промышленности. 3. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия. | | |
| **Рекомендации по проведению оценки:**   1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки. 2. Ознакомьтесь с оснащенностью для каждого задания. 3. Создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход (технику) выполнения задания. | | |

**Задание для экзаменующихся № 1**

**Количество вариантов – 9**

**Типовое задание:**

1. Составить схему переработки молока и выполнить продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла. Оборудование, применяемое для производства.

3. Решить производственную ситуацию по обнаружению причин возникновения и меры по предупреждению пороков сливочного масла.

**Оцениваемые компетенции**:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**Задание**

1. На молокоперерабытывающее предприятие поступило 18 тонн молока с массовой долей жира 4,1 %. Какое максимальное количество сладкосливочного несоленого масла, выработанного методом непрерывного сбивания возможно выработать, рассчитать количество полученной пахты. Составьте схему переработки молока и выполните продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла Крестьянского методом периодического сбивания. Особенности производства.

3. Производственная ситуация: «В масле обнаруживается посторонние вкус и запах.» Назовите возможные причины возникновения и меры по предупреждению данного порока.

**Литература**

1. Сборник норм расхода и предельно допустимых потерь при производстве, естественной убыли при созревании, хранении, транспортировании продукции маслодельной и сыродельной промышленности.
2. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия.

**Задание для экзаменующихся № 2**

**Количество вариантов – 9**

**Типовое задание:**

1. Составить схему переработки молока и выполнить продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла. Оборудование, применяемое для производства.

3. Решить производственную ситуацию по обнаружению причин возникновения и меры по предупреждению пороков сливочного масла.

**Оцениваемые компетенции**:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**Задание**

1. На молокоперерабытывающее предприятие поступило 12 тонн молока с массовой долей жира 3,8 %. Какое максимальное количество любительского несоленого масла, выработанного методом преобразования ВЖС возможно выработать, рассчитать количество полученной пахты. Составьте схему переработки молока и выполните продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла подсырного методом периодического сбивания. Особенности производства.

3. Производственная ситуация: «В масле обнаруживается мучнистая консистенция». Назовите возможные причины возникновения и меры по предупреждению данного порока.

**Литература**

1. Сборник норм расхода и предельно допустимых потерь при производстве, естественной убыли при созревании, хранении, транспортировании продукции маслодельной и сыродельной промышленности.
2. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия.

**Задание для экзаменующихся № 3**

**Количество вариантов – 9**

**Типовое задание:**

1. Составить схему переработки молока и выполнить продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла. Оборудование, применяемое для производства.

3. Решить производственную ситуацию по обнаружению причин возникновения и меры по предупреждению пороков сливочного масла.

**Оцениваемые компетенции**:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**Задание**

1. На молокоперерабытывающее предприятие поступило 20 тонн молока с массовой долей жира 4,0%. Какое максимальное количество масла вологодского методом преобразования ВЖС возможно выработать, рассчитать количество полученной пахты. Составьте схему переработки молока и выполните продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла кислосливочного методом периодического сбивания с температурными и временными режимами. Особенности производства.

3. Производственная ситуация: «В масле обнаруживается нечистый, затхлый, гнилостный вкус.» Назовите возможные причины возникновения и меры по предупреждению данного порока.

**Литература**

1. Сборник норм расхода и предельно допустимых потерь при производстве, естественной убыли при созревании, хранении, транспортировании продукции маслодельной и сыродельной промышленности.
2. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия.

**Задание для экзаменующихся № 4**

**Количество вариантов – 9**

**Типовое задание:**

1. Составить схему переработки молока и выполнить продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла. Оборудование, применяемое для производства.

3. Решить производственную ситуацию по обнаружению причин возникновения и меры по предупреждению пороков сливочного масла.

**Оцениваемые компетенции**:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**Задание**

1. На молокоперерабытывающее предприятие поступило 15 тонн молока с массовой долей жира 3,9 %. Какое максимальное количество кислосливочного соленого масла, выработанного методом непрерывного сбивания возможно выработать, рассчитать количество полученной пахты. Составьте схему переработки молока и выполните продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла вологодского методом преобразования ВЖС. Особенности производства.

3. Производственная ситуация: «В масле обнаруживается прогорклый вкус.» Назовите возможные причины возникновения и меры по предупреждению данного порока.

**Литература**

1. Сборник норм расхода и предельно допустимых потерь при производстве, естественной убыли при созревании, хранении, транспортировании продукции маслодельной и сыродельной промышленности.
2. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия.

**Задание для экзаменующихся № 5**

**Количество вариантов – 9**

**Типовое задание:**

1. Составить схему переработки молока и выполнить продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла. Оборудование, применяемое для производства.

3. Решить производственную ситуацию по обнаружению причин возникновения и меры по предупреждению пороков сливочного масла.

**Оцениваемые компетенции**:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**Задание**

1. На молокоперерабытывающее предприятие поступило 17 тонн молока с массовой долей жира 4,1 %. Какое максимальное количество бутербродного масла, выработанного на маслоизготовителе марки А1-ОЛО методом непрерывного сбивания возможно выработать, рассчитать количество полученной пахты. Составьте схему переработки молока и выполните продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла сладкосливочного методом преобразования высокожирных сливок. Особенности производства.

3. Производственная ситуация: «В масле обнаруживается штафф.» Назовите возможные причины возникновения и меры по предупреждению данного порока.

**Литература**

1. Сборник норм расхода и предельно допустимых потерь при производстве, естественной убыли при созревании, хранении, транспортировании продукции маслодельной и сыродельной промышленности.
2. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия.

**Задание для экзаменующихся № 6**

**Количество вариантов – 9**

**Типовое задание:**

1. Составить схему переработки молока и выполнить продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла. Оборудование, применяемое для производства.

3. Решить производственную ситуацию по обнаружению причин возникновения и меры по предупреждению пороков сливочного масла.

**Оцениваемые компетенции**:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**Задание**

1. Расчитать количество напитка из пахты «Новинка», если на предприятие поступила сгущеная пахта в количестве 1800 кг. Предусматриваем упаковку продукта в пакеты Тетра-пак по 0,5 л.

2. Составить технологическую схему производства напитка из пахты «Идеал». Особенности производства.

3. Производственная ситуация: «В масле обнаруживается рыхлая консистенция.» Назовите возможные причины возникновения и меры по предупреждению данного порока.

**Литература**

1. Сборник норм расхода и предельно допустимых потерь при производстве, естественной убыли при созревании, хранении, транспортировании продукции маслодельной и сыродельной промышленности.
2. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия.

**Задание для экзаменующихся № 7**

**Количество вариантов – 9**

**Типовое задание:**

1. Составить схему переработки молока и выполнить продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла. Оборудование, применяемое для производства.

3. Решить производственную ситуацию по обнаружению причин возникновения и меры по предупреждению пороков сливочного масла.

**Оцениваемые компетенции**:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**Задание**

1. На молокоперерабытывающее предприятие поступило 25 тонн молока с массовой долей жира 3,7 %. Какое максимальное количество крестьянского сладкосливочного соленого масла, выработанного методом периодического сбивания возможно выработать, рассчитать количество полученной пахты. Составьте схему переработки молока и выполните продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства мороженого из пахты «Тихий Дон». Особенности производства.

3. Производственная ситуация: «В масле обнаруживается горький вкус.» Назовите возможные причины возникновения и меры по предупреждению данного порока.

**Литература**

1. Сборник норм расхода и предельно допустимых потерь при производстве, естественной убыли при созревании, хранении, транспортировании продукции маслодельной и сыродельной промышленности.
2. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия.

**Задание для экзаменующихся № 8**

**Количество вариантов – 9**

**Типовое задание:**

1. Составить схему переработки молока и выполнить продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла. Оборудование, применяемое для производства.

3. Решить производственную ситуацию по обнаружению причин возникновения и меры по предупреждению пороков сливочного масла.

**Оцениваемые компетенции**:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**Задание**

1. На молокоперерабытывающее предприятие поступило 16 тонн молока с массовой долей жира 4,0 %. Какое максимальное количество бутербродного масла, выработанного на маслоизготовителе марки ФБФБ/12 методом непрерывного сбивания возможно выработать, рассчитать количество полученной пахты. Составьте схему переработки молока и выполните продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла Бутербродного методом непрерывного сбивания. Особенности производства.

3. Производственная ситуация: «В масле обнаруживается осаливание.» Назовите возможные причины возникновения и меры по предупреждению данного порока.

**Литература**

1. Сборник норм расхода и предельно допустимых потерь при производстве, естественной убыли при созревании, хранении, транспортировании продукции маслодельной и сыродельной промышленности.
2. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия.

**Задание для экзаменующихся № 9**

**Количество вариантов – 9**

**Типовое задание:**

1. Составить схему переработки молока и выполнить продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла. Оборудование, применяемое для производства.

3. Решить производственную ситуацию по обнаружению причин возникновения и меры по предупреждению пороков сливочного масла.

**Оцениваемые компетенции**:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства различных сортов сливочного масла.

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства напитков из пахты.

ПК 3.4. Контролировать качество сливочного масла и продуктов из пахты.

ПК 3.5 Обеспечивать работу оборудования при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**Задание**

1. На молокоперерабытывающее предприятие поступило 20 тонн молока с массовой долей жира 3,8 %. Какое максимальное количество крестьянского кислосливочного несоленого масла, выработанного методом непрерывного сбивания возможно выработать, рассчитать количество полученной пахты. Составьте схему переработки молока и выполните продуктовый расчет.

2. Составить технологическую схему производства масла Любительского методом преобразования ВЖС. Особенности производства.

3. Производственная ситуация: «В масле обнаруживается плесневение.» Назовите возможные причины возникновения и меры по предупреждению данного порока.

**Литература**

1. Сборник норм расхода и предельно допустимых потерь при производстве, естественной убыли при созревании, хранении, транспортировании продукции маслодельной и сыродельной промышленности.
2. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия.

**Критерии оценки на квалификационном экзамене по ПМ 03**

Профессиональные компетенции сформированы/не сформированы

Профессиональный модуль может быть освоен с оценками:

3 (удовлетворительно), 4 (хорошо), 5 (отлично)

|  |  |
| --- | --- |
| ***Критерии оценки*** | ***Оценка*** |
| 1.Экзаменационное задание выполнено в полном объеме.  2. В задании :  - обосновано и целесообразно составлена схема переработки молока;  -правильно выполнен продуктовый расчет;  - в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ;  -указаны единицы измерения.  - в полном объеме перечислено технологическое оборудование  - правильно указаны технологические режимы производства  - правильно найдена причина возникновения порока продукта  - правильно указаны меры по предупреждению порока продукта.  3. При ответе обучающийся свободно оперирует терминологией, самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечает на дополнительные вопросы. | **5** |
| 1.Экзаменационное задание выполнено в полном объеме.  2. В задании :  - обосновано и целесообразно составлена схема переработки молока;  -правильно выполнен продуктовый расчет;  - в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ;  -указаны единицы измерения.  - с небольшими недочетами перечислено технологическое оборудование  - с небольшими недочетами указаны технологические режимы производства  - в неполном объеме найдена причина возникновения порока продукта  - в неполном объеме указаны меры по предупреждению порока продукта.  3. При ответе обучающийся свободно оперирует терминологией, самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечает на дополнительные вопросы. | **4** |
| 1.Экзаменационное задание выполнено частично.  2. В задании :  - обосновано и целесообразно составлена схема переработки молока;  -правильно выполнен продуктовый расчет;  - в выборе формул и решении имеются ошибки;  -указаны единицы измерения.  - с недочетами перечислено технологическое оборудование  - с небольшими недочетами указаны технологические режимы производства  - в неполном объеме найдена причина возникновения порока продукта  - в неполном объеме указаны меры по предупреждению порока продукта.  3. Дополнительные вопросы вызывают затруднения | **3** |