

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 16.07.2026 15:44:49
Уникальный идентификатор документа:
cba47a2f4b9180af254bef5354c4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель технологического колледжа
О.А. Окунева
«» 2026г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по профессиональному модулю
ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение
производства консервов и пищевых концентратов на
автоматизированных технологических линиях»**

**специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья**

форма обучения: очная

Калуга, 2026

1. Общие положения

1.1. Цели и задачи контроля

Целью текущего контроля успеваемости обучающихся является обеспечение систематического контроля и оценки уровня освоения предметных результатов, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях» специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья». Главной задачей текущего контроля успеваемости является повышение мотивации обучающихся к регулярной учебной и самостоятельной работе, закрепление, углубление знаний, закрепление и совершенствование умений, обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности посредством внедрения эффективной системы оценки в образовательный процесс.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Иметь практический опыт	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья; обеспечения смены сырьем и расходными материалами, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищевых концентратов, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов
Уметь	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов

	и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, вести основные технологические процессы, рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищевых концентратов, контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищевых концентратов по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, использовать в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающие технологии
Знать	технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пищевых концентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищевых концентратов, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищевых концентратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищевых концентратов, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

2.1 Общие и профессиональные компетенции:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов

3. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях

Задания для текущего контроля

Тип проверки контроля знаний: тест

Задание №1

Какой показатель НЕ сохраняет готовый продукт (ягодный порошок) после сушки ягодного пюре на вальцовой сушилке?

Выберите правильный ответ.

- а) витаминная ценность
- б) форма
- в) цвет
- г) размер
- д) запах

Задание №2

Какова максимальная продолжительность хранения укупоренных банок с консервированной продукцией до начала стерилизации или пастеризации?

Выберите правильный ответ.

- а) не более 10 мин.
- б) не более 20 мин.
- в) не более 30 мин.
- г) не более 40 мин.
- д) не более 60 мин.

Задание № 3

Как называется вид сушки, когда жидкое сырье превращается в сухой

продукт посредством распыления сырья в горячем сушильном агенте?
Выберите правильный ответ.

- a) конвективная
- b) контактная
- c) распылительная
- d) диэлектрическая
- e) сублимационная

Задание № 4

Перечислите основные причины брака при производстве консервов?
Выберите все правильные ответы.

- a) изменение рецептуры и технологии;
- b) негерметичность укупорки стеклянной банки
- c) нарушение режима стерилизации или пастеризации
- d) использование пластиковой упаковки
- e) нарушение режима стерилизации или пастеризации
- f) нарушение рецептуры и технологии производства консервов
- g) использование сырья, не отвечающего требованиям безопасности

Задание №5

Какие виды брака консервированной продукции различают в зависимости от дефекта?

Выберите все правильные ответы.

- a) органолептический
- b) физический
- c) физико-химический
- d) химический
- e) микробиологический
- f) токсикологический
- g) производственный

Задание №6

По каким причинам продукцию считают бракованной?

Выберите все правильные ответы.

- a) повреждена индивидуальная упаковка
- b) просрочен срок годности
- c) упаковка вскрыта (нарушена)
- d) продукция изменила свои технологические характеристики
- e) были внесены изменения в технологический процесс
- f) продукция была произведена из сырья разных партий
- g) продукция была изготовлена с применением комплексных пищевых добавок

Задание №7

Какова температура стерилизации фруктовых консервов в автоклавах?
Выберите правильный ответ.

- a) +100°C
- b) +90°C
- c) +80°C
- d) +120°C
- e) +140°C

Задание №8

Каков гарантийный срок технологического оборудования с момента его отгрузки с предприятия-изготовителя? Выберите правильный ответ.

- a) 1 мес.
- b) 3 мес.
- c) 6 мес.
- d) 12 мес.
- e) 15 мес.

Задание №9

Сколько сит имеет магнитно-ситовой сепаратор для очистки зерна и круп?
Выберите правильный ответ.

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 4
- e) 5

Задание №10

Какое вещество НЕ применяют в качестве антисептического и консервирующего при производстве консервов? Выберите правильный ответ.

- a) лимонная кислота
- b) молочная кислота
- c) соли бензойной кислоты
- d) соли сорбитовой кислоты
- e) соли азотистой кислоты

Задание №11

Какую концентрацию уксусной кислоты в качестве консерванта применяют при производстве консервов из растительного сырья? Выберите правильный ответ.

- a) 1%
- b) 3%
- c) 5%
- d) 7%
- e) 9%

Задание №12

Как называется процесс частичного удаления воздуха из незаполненного продуктом пространства в банках перед закаткой?

Запишите ответ одним словом (им. существительное, ед.ч.).

Ответ: _____

Задание №13

В соответствии с какими показателями проводят расчет потребности в технологическом оборудовании и средствах механизации технологических процессов производства консервов и пищевых концентратов?

Выберите все правильные ответы.

- a) с технологической схемой
- b) с единичной (часовой, сменной) производственной программой цеха (участка, линии)
- c) паспортной производительностью оборудования
- d) фирмой-производителем оборудования
- e) режимом работы предприятия (цеха)
- f) с официальными выходными и праздничными днями
- g) с погодной ситуацией

Задание №14

От чего зависит эффективность очистки зерна на сепараторе?

Выберите правильный ответ.

- a) от содержания примесей в зерновой массе до и после очистки
- b) от производительности сепаратора
- c) от фирмы-производителя сепаратора
- d) от вида зерна, поступающего на очистку
- e) от влажности зерна, поступающего на очистку

Задание №15

Каков размер санитарно-защитной зоны для предприятий по производству консервов и пищевых концентратов? Выберите правильный ответ.

- a) 50 м
- b) 100 м
- c) 300 м
- d) 500 м
- e) 1000 м

Критерии оценки:

Результаты текущего контроля в форме выполнения тестовых заданий оцениваются посредством интегральной (целостной) трехуровневой шкалы:

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Низкий	Обучающийся демонстрирует низкий уровень усвоения учебной темы, полное незнание предметной терминологии, базовых понятий и категорий. Показано незнание базовых алгоритмов и методических приемов при решении тестовых заданий. Выполнение не более 50 % тестовых заданий
Базовый	Обучающийся демонстрирует средний уровень усвоения учебной темы, частичное владение предметной терминологией базовыми понятиями и категориями. Показано знание и корректное применение базовых алгоритмов и методических приемов при решении тестовых заданий. Правильное выполнение 50-75 % тестовых заданий
Продвинутый	Обучающийся демонстрирует высокий уровень усвоения учебной темы, владение предметной терминологией, базовыми понятиями и категориями. Показано знание и корректное применение базовых алгоритмов и методических приемов при решении тестовых заданий. Правильное выполнение более 75 % тестовых заданий

Вопросы к экзамену по дисциплине «Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях»:

1. Структура производственного процесса
2. Длительность производственного цикла
3. Основные понятия и характеристики поточного производства
4. Анализ и организация потока
5. Организация ремонта оборудования
6. Организация складского хозяйства
7. Организация внутризаводского транспорта
8. Организация энергетического хозяйства
9. Производственная мощность и коэффициент её использования
10. Анализ и выявление резервов производственной мощности
11. Разделение и кооперация труда
12. Выявление передовых приёмов и методов труда
13. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад
14. Изучение затрат рабочего времени
15. Установление норм выработки и норм обслуживания
16. Определение группы оплаты труда
17. Определение сдельных расценок и тарифных ставок
18. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с сокращением численности персонала
19. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с улучшением использования материальных и энергетических ресурсов производства и повышением качества продукции
20. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с использованием резервов производственной мощности и увеличением выработки продукции
21. Экономическая эффективность мероприятий, связанных с комплексным использованием резервов производства
22. Производство и реализация продукции
23. Суточной производительности предприятий для производства консервов и пищевых концентратов
24. Рабочий период
25. Производительность труда и численность персонала
26. Фонд заработной платы
27. Распределение фонда заработной платы и составление вспомогательных смет предприятий для производства консервов и пищевых концентратов
28. Себестоимость и рентабельность отдельных видов продукции
29. Издержки обращения предприятий
30. Прибыль и рентабельность
31. Фонд экономического стимулирования
32. Организация управления предприятием

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач
--	---	---

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
---	--	---

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе
---	--	---