МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

(ГБПОУ «БРТПиПП»)

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ларионова А.О.

« » марта 2019г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении олимпиады по МДК 02.01. Технология цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания для студентов специальности 19.02.07. Технология молока и молочных продуктов**

1. **Общие положения**

1.1. Олимпиада проводится по МДК 02.01. Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания в соответствии с планами работы учебно-методического объединения по ППССЗ технологического и социально-экономического профиля ГБПОУ «БРТПиПП».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения олимпиады по МДК 02.01. Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания среди студентов 2 и 3- го курса ГБПОУ «БРТПиПП», её организационно-методическое обеспечение, порядок участия в олимпиаде и определение победителей.

1. **Цели и задачи олимпиады**
	1. Олимпиада проводится с целью повышения у обучающихся интереса к дисциплинам профессионального профиля, выявления высокого уровня знаний по дисциплине.
	2. Задачи олимпиады:

- повышение и углубление профессионального интереса студентов к изучению предметов общепрофессионального цикла;

 - развитие творческих способностей студентов;

 - повышение эффективности и качества внеклассной и воспитательной работы;

 - воспитание духа конкурентной борьбы, стремления к победе при выполнении заданий.

1. **Организация и проведение олимпиады**

3.1 Олимпиада проводится на базе ГБПОУ «БРТПиПП», 1 корпус, г. Улан-Удэ, ул. Пищевая 10.

3.2. Для обеспечения подготовки и проведения олимпиады формируется организационный комитет.

Состав организационного комитета входят:

Ларионова А.О., первый заместитель директора, к.п.н.;

Педынина Е.И., руководитель по НМР, к.п.н;

Воронцова Н.В., преподаватель спец.дисциплин по Технологии молока и молочных продуктов, руководитель УМО по ППССЗ «Технологического и социально-экономического профиля»;

 3.3. В функции оргкомитета входит:

- организация и обеспечение условий проведения олимпиады;

- разработка заданий для олимпиады;

- разработка критериев оценки заданий;

- проверка работ участников олимпиады;

- определение состава жюри;

- организация награждения победителей и поощрения участников.

1. **Сроки и порядок проведения олимпиады**

4.1 Сроки проведения олимпиады: 18 марта 2019г.

4.2 Место проведения олимпиады: ГБПОУ «БРТПиПП», 1корпус, кабинет «Технология молока и молочных продуктов» № 210

4.3 Время проведения олимпиады: 15.00 ч.

1. **Участники олимпиады**

5.1 Для участия в олимпиаде допускаются студенты 2 и 3 курса группы 371, 361, обучающиеся на базе основного общего образования.

**6. Содержание олимпиады**

6.1 Участие в олимпиаде по МДК 02.01. Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания включает в себя выполнение заданий, содержание которых соответствует ФГОС.

6.2 Каждый участник обеспечивается полным комплектом заданий с инструкцией по их выполнению.

6.3 Олимпиада проводится по МДК 02.01. Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, по теме Технология производства питьевого молока и сливок.

6.4. Задания на Олимпиаду приведены в Приложении 1.

**7. Подведение итогов Олимпиады**

7.1 Итоги олимпиады подводит жюри, в состав которой входят:

Председатель жюри - Воронцова Н.В., преподаватель спец.дисциплин по Технологии молока и молочных продуктов, руководитель УМО по ППССЗ технологического и социально-экономического профиля;

Члены жюри:

Заиграева Л.И., преподаватель спец.дисциплин по Технологии молока и молочных продуктов к.т.н.;

7.2 Награждение грамотами и подарками производится по окончанию декады УМО ППССЗ Технологического и социально-экономического профиля на общетехникумовской линейке.

7.3 Победители олимпиады определяются по наивысшей оценке знаний участников.

7.4 Победители награждаются грамотами.

Приложение 1

Задание:

**Вариант 1.**

**В заданиях 1 – 10 выберите один правильный ответ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  | Вопрос, задание | Варианты ответов |
| 1 | Оптимальная температура очистки и сепарирования молока: | а) 10-15 0Сб) 40-50 0Св) 60-80 0Сг) 0-8 0С |
| 2 | Какие факторы влияют на эффективность пастеризации:  | а) содержание жира в молокеб) температура нагревания молокав) температура нагревания и время ее воздействия на молоко |
| 3 | Вид питьевого молока, которому свойственна высокая температура пастеризации 95 0С и выдержка 3-4 час? | а) белковое молокоб) витаминизированное молоков) топленое молоког) школьное молоко |
| 4 | Молоко, не пригодное для переработке, т.к. имеет повышенное содержание кислотности и сухих веществ: | а) обезжиренное молокоб) стародойное молоков) молозиво |
| 5 | Эффективность пастеризации определяется:  | а) степенью уничтожения микрофлорыб) стойкостью продукта при хранениив) появление привкуса и цвета пастеризации |
| 6 | При производстве витаминизированного молока витамины вносят: | а) перед пастеризацией б) в процессе нормализациив) перед розливомг) в процессе хранения |
| 7 | Режимы тепловой обработки молока пастеризованного: | а) температура 76±2 0С, выдержка 20 с.б) температура 100±2 0С, выдержка 20 с.в) температура 85±2 0С, выдержка 10 мин. |
| 8 | Цель гомогенизации молока: | а) раздробить жировые шарики и устранить отстаивание жира при храненииб) уменьшить объем жировых шариковв) очистить молоко от механических примесей |
| 9 | Температура и выдержка, при которых восстанавливают сухое цельное молоко: | а) 65-70 0С с выдержкой 15-20 минутб) 40-45 0С с выдержкой 3-4 часав) 40-45 0С с выдержкой 10-15 часовг) 15-20 0С с выдержкой 6-10 часов |
| 10 | На процесс гомогенизации влияют факторы: | а) кислотность сырья и давление гомогенизацииб) температура и давление гомогенизациив) содержание жира и давление гомогенизации |
|  | **В задании 11-12 дополните ответ** |  |
| 11 | Молочный продукт с МДЖ не более 9%, изготовляемый из сырого молока и/или молочных продуктов, термически обработанный как минимум пастеризацией, называется … «молоко ….» |
| 12 | Нормализацию пастеризованного молока проводят двумя способами6 смешиванием и ... |
|  | **В задании 13 установите правильную последовательность действий:** |
| 13 | Технологический процесс производства молока пастеризованного: | 1 очистка2 пастеризация3приемка4 гомогенизация5 хранение и реализация6 охлаждение, резервирование7 охлаждение8 розлив9 нормализация по МДЖ и СВ |
|  | **В задании 14-15 выполнить расчет** |
| 14 | Принято молоко объемом 1,85 тонн с МДЖ = 3,8%. Рассчитать количество молока в пересчете на базисную жирность. |
| 15 | Определить среднюю МДЖ в сборном молоке, принятом от трех поставщиков:1. 870 кг ---- МДЖ = 3,3 %2. 975 кг ---- МДЖ = 4,1 %3. 900 кг ---- МДЖ = 3,6 % |

**Вариант 2.**

**В заданиях 1 – 10 выберите один правильный ответ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  | Задание | Варианты ответов |
| 1 | Цель сепарирования цельного молока: | а) разделить молоко на две фракции: обезжиренное молоко и сливкиб) получить молоко заданной жирностив) очистить молоко от механических примесей |
| 2 | Тепловая обработка молока при температурах ниже точки кипения называется:  | а) пастеризациейб) стерилизациейв) ультрастерилизацией |
| 3 | Процесс сепарирования молока основан на: | а) центробежной силеб) центробежной силе и разности плотностив) скорости вращения барабана |
| 4 | Температура стерилизации в потоке: | а) 140 – 145 0Сб) 115 – 120 0Св) 190 – 200 0С |
| 5 | Специфический вкус и цвет топленого молока образуется в следствии: | а) сульфогидрильных группб) меланоединовых соединенийв) свободных групп аминокислотг) триглицеридов молочного жира |
| 6 | При производстве витаминизированного молока витамины вносят: | а) перед пастеризацией б) в процессе нормализациив) перед розливомг) в процессе хранения |
| 7 | Питьевое пастеризованное молоко имеет массовую долю жира: | а) 2,5 %б) 10 %в) 6 % |
| 8 | Цель гомогенизации молока: | а) раздробить жировые шарики и устранить отстаивание жира при храненииб) уменьшить объем жировых шариковв) очистить молоко от механических примесей |
| 9 | Температура пастеризации питьевого молока зависит от:  | а) содержания жира б) бактериальной обсемененностив) чистоты молока |
| 10 | Питьевое пастеризованное молоко имеет массовую долю жира: | а) 2,5 %б) 10 %в) 9 % |
|  | **В задании 11-12 дополните ответ** |
| 11 | Молоко изготовляемое из сухого молока и воды, называется …. «молоко …» |
| 12 | Молоко питьевое нормализуют по массовой доле … |
|  | **В задании 13 установите правильную последовательность действий:** |
| 13 | Технологический процесс производства молока пастеризованного: | 1 очистка2 пастеризация3приемка4 гомогенизация5 хранение и реализация6 охлаждение, резервирование7 охлаждение8 розлив9 нормализация по МДЖ и СВ |
|  | **В задании 14-15 выполнить расчет** |
| 14 | Сравнить поступившее от двух поставщиков молоко по количеству молока базисной жирности: 1760 кг с МДЖ =3,7% и 1800 кг с МДЖ = 3,9%. |
| 15 | Определить среднюю МДЖ в сборном молоке, принятом от трех поставщиков:1. 870 кг ---- МДЖ = 3,3 %2. 975 кг ---- МДЖ = 4,1 %3. 900 кг ---- МДЖ = 3,6 % |

**Инструкция по выполнению заданий:**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Укажите правильные ответы в соответствии с заданием

 Задание 1-10 оценивается 1 баллом;

Задания 11-13 - 2 баллами;

Задание 14-15– 3 балла.

Время, отведенное на выполнение заданий – 30 минут.

Максимальное количество баллов – 22.