

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б2.О.06(ПД) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ) ПРАКТИКА**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

**Профиль подготовки (специализация) Технология молока и молочных продуктов**

**Квалификация выпускника магистр**

**1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.**

**Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</b>	<b>Процедура оценивания</b>
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	<p>Знать: как организовать и координировать работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами</p> <p>Уметь: организовать и координировать работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами</p> <p>Владеть: навыками организации и координировать работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами</p>	Защита отчета

<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p>	<p>Знать: как представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p> <p>Уметь: представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p> <p>Владеть: навыками представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p>	<p>Защита отчета</p>
---	--	---	----------------------

<p>ПК-1 Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования</p>	<p>ПК-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p>	<p>Знать: современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах Уметь: использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах Владеть: современными достижениями науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p>	<p>Защита отчета</p>
	<p>ПК-1.2 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Знать: современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Владеть: современными методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Защита отчета</p>

<p>ПК-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности</p>	<p>ПК-3.1 Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения Уметь: определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками определения норм выработки, технологическими нормативами на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Защита отчета</p>
---	---	--	----------------------

<p>ПК-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности</p>	<p>ПК-3.2 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p>Знать: как разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами Уметь: разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами Владеть: навыками разработки рецептур и технологией производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p>Защита отчета</p>
<p>ПК-4 Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Владеет теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p>	<p>Знать: теоретические знания в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков Уметь: применять теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков Владеть: теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке</p>	<p>Защита отчета</p>

<p>ПК-4 Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-4.2 Применяет современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать:  современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения  Уметь:  применять современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения  Владеть:  современной нормативной базой в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Защита отчета</p>
--	--	--	----------------------

<p>ПК-5 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p>	<p>ПК-5.1 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p>	<p>Знать: как организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя Уметь: организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя Владеть: навыками организации контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p>	<p>Защита отчета</p>
	<p>ПК-5.2 Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>	<p>Знать: современные методы экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов Уметь: применять современные методы экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов Владеть: современными методами экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>	<p>Защита отчета</p>



<p>ПК-6 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции</p>	<p>ПК-6.1 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии</p>	<p>Знать:  работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии  Уметь:  проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии  Владеть:  навыками проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на</p>	<p>Защита отчета</p>
---	---	--	----------------------

<p>ПК-6 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции</p>	<p>ПК-6.2 Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p>	<p>Знать: как осуществить поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения Уметь: осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения Владеть: навыками поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p>	<p>Защита отчета</p>
---	--	--	----------------------

## 2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.**

**Таблица 2.1 - УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла**

<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b></p>	<p><b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b></p>
<p>УК-2.1 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми</p>	<p>1. Методики исследований качественных показателей сырья и готовых изделий. 2. Что такое точечная проба и объединенная проба? 3. Перечислите требования к сырью 4. Продуктовые технологические расчеты 5. Анализ современных средств измерений и контроля 6. Оценка деятельности персонала 7. Доля воды в молоке, %: 56-58</p>

ресурсами	<p>66-68 +86-88</p> <p>8.Посторонние, неистинные части молока: +Пестициды, антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды Фосфатиды, антибиотики, гербициды Стерины, радионуклиды, альбумины</p> <p>9. Фильтрование сырого молока позволяет удалить: +Механические примеси Бактерии и их токсины Соматические клетки</p> <p>10. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С.) : + 4±2 6±2 8±</p> <p>11. Требования к титруемой кислотности сырого молока согласно действующих нормативно-технических документов: + 16-21 градусов Тернера 16-18 градусов Тернера 13-15 градусов Тернера</p> <p>12. Анализ состояния технического контроля качества продукции на производстве</p> <p>13. Что такое объект и предмет исследования;</p> <p>14. Внедрение результатов исследования в практику происходит на _____ этапе научного исследования. подготовительном исследовательском (втором) + заключительном (третьем)</p> <p>15. Органы, обладающие правом утверждать нормы расхода сырья.16.Порядок отбора опытно-контрольной партии сырья.17.Методика определения выхода готовой продукции.18. Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к измерительным?19.Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к расчетным? .20. Какие показатели качества продукта определяются с помощью органов чувств в полости рта?21.Как организуется работа дегустаторов? 22. Перспективный прогноз увеличения продукции в опытном хозяйстве.23.Методы постановки эксперимента ? 24. Организация работы по разработке новых методов и средств технического контроля. 25. Анализ новых нормативных документов в областитехнического контроля качества молочной продукции. 26. Что такое контрольная и лабораторная пробы? Какие требования предъявляются к их хранению?27.Метод разделения объекта на составные части с целью их самостоятельного изучения – это... синтез + анализ метод индукции</p> <p>28.Какая информация указывается в акте отбора проб для лабораторных испытаний? На этикетке пробы?</p>
-----------	---

	<p>29.Перечислите методы подготовки проб к анализу.</p> <p>30. Прием познания, в результате которого устанавливаются общие свойства и признаки объектов – это...</p> <p>синтез анализ + обобщение</p>
<p>УК-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p>	<p>31. Классификация и краткая характеристика основных методов исследования. 32. Дать определение пищевой ценности продукта.. 33. 33. Дать определение энергетической ценности продукта.. 34. 34.Перечислить показатели безопасности продуктов питания. 35. Какие микробные токсины вызывают пищевые интоксикации?</p> <p>36. 36. Какие микроорганизмы вызывают порчу молочной продукции?. 37. По вкусу и запаху молоко может иметь следующие характеристики или норм: Чистый, с посторонним запахом и привкусом, не свойственных свежему натуральному молоку; + Допускается в зимне-весенний период слабовыраженный кормовой привкус и запах; Выраженный кормовой привкус и запах; Кисловатый, имеющий специфический привкус</p> <p>38. Основа материального производства + научное знание материально-техническая база человек</p> <p>39. Базисная жирность молока при реализации 4,0 %; 3,6 %; +3,4 %;</p> <p>40. Что такое достоверность разницы, пороги достоверности? 41. Методика постановки опыта. 42. Что такое ошибка средней арифметической, как она вычисляется? 43. Что такое средняя арифметическая, как она вычисляется? 44. Биометрическая обработка полученных данных. 45. Журналы, официально утвержденные в качестве журналов, содержащих рефераты книг, статей и других разновидностей документов, называются...</p> <p>научные популярные + реферативны</p> <p>46. По месту расположения относительно основного текста научной работы библиографические ссылки бывают: + внутритекстовые, подстрочные, затекстовые внутритекстовые, дополнительные, затекстовые внутристаничные, дополняющие, основные</p> <p>47. Требования к написанию литературного обзора. 48. Первичные и вторичные источники информации. 49. Основные методические приемы, используемые при постановке эксперимента. 50. Что представляют собой генетически модифицированные (трансгенные) продукты питания?</p>

	<p>51. Понятие первичной и вторичной информации.</p> <p>52. Документы первичного учета при проведении исследования.</p> <p>53. Назовите категории научных подразделений в общенаучном комплексе, их значимость и особенности проводимых их исследований.</p> <p>54. На каком этапе выполнения эксперимента выдвигается рабочая гипотеза?</p> <p>55. На каком этапе выполнения эксперимента проводится математическая обработка экспериментальных данных?</p> <p>56. Основными биохимическими процессами, протекающими при выработке кисломолочных продуктов, являются:  Маслянокислое брожение;  + Молочнокислое брожение;  Пропионовокислое брожение.</p> <p>57. Способы выработки кисломолочных продуктов:  + Термостатный;  Сычужным ферментом;  Кислотный</p> <p>58. Основные признаки или критерии научного познания.</p> <p>59. Перечислите и охарактеризуйте основные стадии построения гипотезы.</p> <p>60. Какое количество молока необходимо для определения плотности  160-180 мл;  170-190 мл;  + 180-200 мл;</p>
--	---

**Таблица 2.2 - ПК-1 Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
--	---

<p>ПК-1.1                   Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p>	<p>1. Перечислите спектральные методы исследования. Дайте краткую характеристику. 2. Как проводится определение массовой доли лактозы в молоке с использованием рефрактометра ИРФ -464. 3. Как проводится определение массовой доли СОМО в молоке с использованием рефрактометра ИРФ -464. 4. В чем сущность ультразвукового метода исследования? 5. Перечислите и дайте краткую характеристику электрохимическим методам исследования. 6. Как проводится определение массовой доли белка, в молоке с использованием рефрактометра ИРФ -464. 7. Как проводится измерение влажности и сухого вещества. 8. Правила работы с реактивами. 9. Как проводится определение массовой доли белка в молоке традиционным способом? 10. Определение индекса растворимости сухих молочных продуктов. 11. Перечислите и охарактеризуйте основные стадии построения гипотезы. 12. Как определяют массовую долю лактозы в казеине и казеинате натрия по методике международной организации стандартизации (ИСО)? 13. Как измеряют влажность содержания сухого вещества в молоке и молочных продуктах. 14. Рефрактометрический метод определения массовой доли белка в молоке. 15. Определение массовой доли лактозы в молоке. 16. Что включает в себя первичная обработка молока? 17. Укажите, какой из перечисленных ниже показателей нельзя определять в консервированных пробах молока: + Органолептические показатели; Содержание жира; Плотность. 18. Какой должна быть температура анализируемых средних проб молока или сливок? + 20±2°С 45±2°С 4±2°С 19. Охарактеризуйте основные тенденции развития в российском производстве молочных продуктов. 20. Опишите значение биотехнологии для развития различных отраслей народного хозяйства. 21. Как используются достижения биотехнологии в пищевой промышленности. 22. Как проводят определение содержания нитритов и нитратов в молоке колориметрическим методом. 23. Охарактеризуйте ультразвуковой метод определения химического состава молока. 24. Методика определения массовой доли жира, СОМО и плотности молока (сливок) на анализаторе «Клевер – 1М» 25. Особенности развития мирового рынка молочных продуктов. 26. Биотехнология в молочной промышленности. 27. Хроматографические методы исследования молока. 28. Как проводят определение титруемой кислотности молока и молочных продуктов с использованием потенциометрического анализатора. 29. в чем выражается титруемая кислотность молока выражается в градусах? + градусах Тернера градус цельсия кг 30. Дайте характеристику биохимическим свойствам молока.</p>
--	---

ПК-1.2	Способен	<p>использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>31. Показатель твердости сыров:  +содержание влаги  содержание белка  содержание соли</p> <p>32. Дайте характеристику физическим свойствам молока.</p> <p>33. Обработка молока для отделения жировой фракции называется:  +сепарирование  охлаждение  осаждение</p> <p>34. Обработка молока для замедления разделения на жировую и молочнок-белковую фракции при хранении называется ?  +гомогенизация  сепарирование  охлаждение</p> <p>35. Дайте характеристику органолептическим свойствам молока.</p> <p>36. Факторы созревания твердых сыров.</p> <p>37. Какие факторы влияют на формирование органолептических показателей твердых сыров.</p> <p>38. Дайте определение понятию «сыр»</p> <p>39. Дайте определение понятию «сырный продукт»</p> <p>40. Дайте определение понятию «плавленый сыр»</p> <p>41. Дайте определение понятию «творожный сыр»</p> <p>42. Какие требования к составу и качеству молока применяются в сыроделии?</p> <p>43. Опишите общую схему производства сыров.</p> <p>44. Как осуществляется подготовка молока к свертыванию при производстве сыра?</p> <p>45. В чем заключается сущность процесса свертывания молока в сыроделии?</p> <p>46. С какой целью проводится обработка и вымешивание сгустка?</p> <p>47. Расскажите о режимах и сущности созревания сыров.</p> <p>48. Дайте описания технологических процессов формования, самопрессования и прессования сыра.</p> <p>49. Как проводится фасование, упаковка, хранение и транспортировка сыров?</p> <p>50. Дайте классификацию сыров и краткую их характеристику</p> <p>51. Какой метод контроля качества продукции относится к расчетному?  +Баланс по жиру  Расчет кислотности  Определения давления</p> <p>52. Укажите периодичность проверки заводской комиссией норм расхода сырья и выхода готовой продукции на молочном заводе:  + 1 раз в квартал  каждую смену  1 раз в год</p> <p>53. При тепловой обработке молока контролируют...</p>
--------	----------	--

	<p>+Температурный режим  Продолжительность обработки  Параметры контрольно-измерительных приборов  54. Показания термометра 20° С, показания ареометра 1028,6 кг/м<sup>3</sup> рассчитайте плотность молока в кг/м<sup>3</sup>  Ответ: 1028,6 кг/м<sup>3</sup>  55. Привести примеры применения химических методов для анализа пищевых продуктов.  56. Дать краткое описание биохимических методов исследования пищевых продуктов.  57. Что используют в качестве сырья для производства плавленых сыров.  58. Общие технологические операции при производстве плавленых сыров.  59. Режимы и техника плавления сыра.  60. Дать краткую характеристику физико-химических методов исследования пищевых продуктов.</p>
--	--

**Таблица 2.3 - ПК-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
--	---



<p>ПК-3.1 Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>1. Что включает в себя санитарно-гигиенический мониторинг. 2. Белково-углеводные концентраты как объекты обогащения и нормализации состава молочных продуктов. 3. Пищевые добавки как объекты современных молочных продуктов. 4. Назовите методологические подходы к проектированию рецептур многокомпонентных продуктов питания. 5. Характеристика бактериальных концентратов и заквасок, используемых в производстве молочных продуктов. 6. Алгоритм разработки рецептурной смеси продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов. 7. Потребительская упаковка как способ увеличения сроков хранения молочных продуктов. 8. Показатели комплексной оценки качества продуктов питания с заданным составом и свойствами. 9. Физиологические нормы потребления основных пищевых веществ. 10. Перечислите медико-биологические требования, предъявляемые к продуктам питания. 11. Принципы построения математических моделей рецептур пищевых продуктов нового поколения. 12. Характеристика заквасок, используемых в производстве молочных процессов. 13. Перечислите и охарактеризуйте этапы моделирования рецептурного состава молочных продуктов. 14. Производственно-ценные свойства микроорганизмов заквасок, используемых в производстве молочных процессов. 15. Технология производства заквасок. 16. Выбор критерия оптимальности, его обоснование. 17. Основные ограничения математических моделей рецептурного состава молочных продуктов. 18. Преимущества применения закваски прямого внесения. 19. Математическая формализация математических моделей рецептурного состава молочных продуктов. 20. Биотехнологические процессы в производстве молочных ферментированных продуктах. 21. Основные принципы создания продуктов питания нового поколения. 22. Задачи производства продуктов питания заданного химического состава. 23. Особенности технологии изготовления продуктов питания с заданным составом. 24. Алгоритм моделирования характеристик рецептурных смесей пищевых продуктов. 25. Алгоритм моделирования рецептуры продукта по пищевой ценности. 26. Методика проектирования рецептур продуктов питания с заданными потребительскими свойствами. 27. Факторы, обеспечивающие безопасность продуктов из молочного сырья. 28. Молоко представляет собой: +полидисперсионную систему +грубодисперсную систему +молекулярную дисперсную систему. 29. Сухое молоко получают методом: +сгущения или подсгущения +выпаривания +пресованием 30. Фрезерование — это процесс: +взбивание молочной смеси +закаливание мол. смеси +замораживание и закаливание мол. смеси</p>
---	---

<p>ПК-3.2 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p>31. При производстве сметаны используют закваски из: + мезофильной микроорганизмов + с добавлением сычужного фермента не используются закваски</p> <p>32. Пастеризация молока это: нагревания молока до 100 гр.С нагревания молока до 50 гр.С +нагревания молока до 90 гр.С</p> <p>33. Простокваша – это: кисломолочный продукт полученный из нормализованных пастеризованных сливок + кисломолочный продукт выработанный из молока путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий кисломолочный напиток выработанный из топленного молока</p> <p>34. К жидким кисломолочным продуктам относится: +йогурт творог масло сливочное</p> <p>35. Кисломолочные продукты производят способами: только термостатным только резервуарным +термостатным и резервуарным</p> <p>36. Негативной микрофлорой вызывается: спиртовое брожение +масляно-кислое брожение + пропиновое брожение</p> <p>38. Основные подходы к созданию рецептур с учетом взаимодействия компонентов.</p> <p>39. Что трактуется под оптимизацией многокомпонентной смеси?</p> <p>40. По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток: альбумин глобулин +казеин</p> <p>41. Принципы и условия рационального питания.</p> <p>42. Белок, имеющий большое значение при вскармливании молодняка: +глобулин альбумин казеин</p> <p>43. Критерии пищевой и биологической ценности. Дайте краткую характеристику.</p> <p>44. Медико-биологические требования к аминокислотному составу продуктов питания.</p> <p>45. Энергетическая ценность 1 кг молока составляет: 53 ккал +63 ккал 43 ккал</p> <p>46. К физическим свойствам молока не относится: теплоемкость</p>
---	---

	<p>плотность + термоустойчивость</p> <p>47. Сливки какой жирностью не выпускают: 8 % +15 % 10 %</p> <p>48. Какой вид брожения используется для производства кефира, кумыса, ойрала: пропиоловокислородное + спиртовое молочнокислородное</p> <p>49. По каким показателям можно производить сравнительный анализ вариантов рецептур</p> <p>50. Как изменяются физико-химические показатели молока при добавлении обрат, сливок ?</p> <p>51. Как определяют наличие консервантов в молоке? Допустимо ли их присутствие?</p> <p>52. Как определяют достаточность пастеризации молока? Какие ферменты присутствуют в сыром молоке?</p> <p>53. Какие показатели характеризуют свежесть и натуральность молока?</p> <p>54. Усвояемость пищевых продуктов.</p> <p>55. Оценка продуктов питания.</p> <p>56. Какие виды молочнокислых бактерий Вы знаете и укажите температуры их внесения?</p> <p>57. Какие существуют источники загрязнения молока?</p> <p>58. Опишите технологическую схему производства сметаны.</p> <p>59. Технологическая схема производства сливок. Опишите технологию производства.</p> <p>60. Особенности технологии творога традиционным и раздельными способами.</p>
--	--

**Таблица 2.4 - ПК-4 Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
--	---

<p>ПК-4.1 Владеет теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте определения понятия “качество” с различных точек зрения.</li> <li>2. Что представляют собой качество продукции и качество услуг? Найдите сходство и различие понятий.</li> <li>3. Какие причины обуславливают необходимость постоянного повышения и обеспечения качества продукции, товаров и услуг?</li> <li>4. Разъясните взаимосвязь управления качеством с другими управленческими дисциплинами.</li> <li>5. Сущность понятия “петля качества”. Нарисуйте схему петли качества.</li> <li>6. Значение термина «Подход как к процессу»: <ul style="list-style-type: none"> <li>необходимость выявления процессов коммерческой деятельности компании;</li> <li>осуществление управления процессами создания продукта самой организацией;</li> <li>+ресурсы контролируются подобно процессам с целью повышения продуктивности.</li> </ul> </li> <li>7. Какими показателями оценивается качество продукции? Приведите методику оценки.</li> <li>8. Что подразумевается под принципом взаимовыгодных отношений с поставщиком? <ul style="list-style-type: none"> <li>+ улучшение ценности продукции, создаваемой обеими сторонами;</li> <li>повышение способности каждой из сторон создавать полезный продукт;</li> <li>усовершенствование степени готовности компании осуществлять выпуск продукции.</li> </ul> </li> <li>9. В чём заключается принцип непрерывного улучшения? <ul style="list-style-type: none"> <li>+ усовершенствование качества продукции как постоянная цель производителя;</li> <li>постоянное совершенствование производственных средств;</li> <li>непрерывное улучшение сведений и знаний, используя информационные носители.</li> </ul> </li> <li>10. Понятие и сущность комплексной системы управления качеством.</li> <li>11. Сформулируйте принципы управления качеством.</li> <li>12. Какие трудности могут встретиться при внедрении международных стандартов по качеству на отечественных предприятиях?</li> <li>13. Как реализуются идеи TQM в международных стандартах ИСО 9000?</li> <li>14. Назовите восемь принципов менеджмента качества.</li> <li>15. Сравните пути развития общего менеджмента и менеджмента качества. Схематически представьте эту взаимосвязь.</li> <li>16. Опишите приемы и средства, применяемые в TQM.</li> <li>17. Что подразумевается под принципом ориентированной на потребителя компании? <ul style="list-style-type: none"> <li>необходимость производства современной эффективной продукции;</li> <li>+понимание и выполнение требований потребителей;</li> </ul> </li> </ol>
--	---

	<p>установка тесных связей со своими постоянными клиентами.</p> <p>18. Один из составных элементов механизма управления качеством производства: +система контроля качества; политика инновационных разработок; менеджмент контроля качества.</p> <p>19. В чем отличие международных стандартов ИСО 9000 от концепции TQM.</p> <p>20. В чем разница традиционного и нового (рыночного) подхода во взаимоотношениях между поставщиком и потребителем при решении проблем качества?</p> <p>21. Схематически представьте модель процесса менеджмента качества по ИСО 9001.</p> <p>22. Как влияет качество на конкурентоспособность? Как связаны эти два понятия между собой?</p> <p>23. Перечислите основные проблемы развития качества в России. Каковы пути их решения?</p> <p>24. Перечислите основные идеи классиков менеджмента качества.</p> <p>25. Расскажите о целях, достоинствах и недостатках отечественных систем качества (БИП, СБТ, КС УКП и др.).</p> <p>26. Что такое “обеспечение качества”?</p> <p>27. Разъясните основные направления обеспечения качества на предприятиях.</p> <p>28. Охарактеризуйте роль и место менеджера в системе TQM.</p> <p>29. Механизм управления качеством включает: издержки предприятия + задачи стратегического планирования реализацию продукции</p> <p>30. Какой термин определяется как: «Степень соответствия присущих характеристик требованиям» ? свойство; категория; + качество.</p>
--	---

ПК-4.2	Применяет	<p>31. Управление деятельностью по стандартизации в нашей стране осуществляется на основе:  + Государственной системы стандартизации;  Государственной системы технического регулирования;  Российской системы технического регулирования.</p> <p>32. Международная организация по стандартизации (ИСО), а первоначально – Международная ассоциация по стандартизации (ИСА) была создана:  + в 1926 году;  в 1946 году;  в 1953 году</p> <p>33. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг?  техническое регулирование;  оценка соответствия;  + стандартизация;</p> <p>34. Назовите органы и службы стандартизации.</p> <p>35. Что такое метрология?</p> <p>36. Что подразумевает под собой понятие техническое регулирование?</p> <p>37. Права и обязанности заявителя в области обязательного подтверждения соответствия</p> <p>38. Что такое технический регламент?</p> <p>39. Какие основные задачи выполняет Государственная система стандартизации?</p> <p>40. Из каких глав состоит ФЗ «О техническом регулировании»?</p> <p>41. Для каких целей принят ФЗ «О техническом регулировании»?</p> <p>42. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания  + высшего и первого сортов:  третьего  четвертого</p> <p>43. Назовите известные Вам международные организации по стандартизации.</p> <p>44. Срок хранения простокваши на заводе до реализации:  + не более 24 ч при температуре не выше 8°C  не более 10 дней -8°C  не более 1 месяца - 25°C</p> <p>45. Понятие и механизм управления качеством продукции животноводства</p> <p>46. Назначение добровольной сертификации, преимущества добровольной сертификации</p> <p>47. Молоко, нагретое до определенной температуры (63°C и выше, но не ниже точки кипения) называется:  нормализованным</p>
--------	-----------	---

	<p>+ пастеризованным Микробиологическим</p> <p>48. Основной нормативно-технический документ по стандартизации? + Стандарт; Техусловие; Федеральный закон "О стандартизации";</p> <p>49. Как называется знак, наносимый на этикетку продукции, подтверждающий соответствие продукции установленным требованиям: + знак соответствия знак качества знак сертификации</p> <p>50. Для проведения экспертизы проектов новых и совершенствования действующих стандартов в рамках Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии создаются: научно-исследовательские институты по стандартизации; + технические комитеты по стандартизации; научно-технические центры по стандартизации</p> <p>51. Показатели качества сырого молока.</p> <p>52. Перечислите основные виды нормативных документов в области стандартизации</p> <p>53. Чем отличается ГОСТ от технического условия?</p> <p>54. Какие вы знаете дефекты продукции при производстве молочных продуктов ?</p> <p>55. Какие стандарты являются действующими на текущий момент времени и могут быть использованы в новых разработках продукции?</p> <p>56. Идентификация и подтверждение соответствия молока требованиям технического регламента.</p> <p>57. Пределы плотности нормального коровьего молока. Каким прибором измеряется плотность молока?</p> <p>58. Что такое редуктаза? На чем основаны методы определения бактериальной обсемененности молока?</p> <p>59. Чем отличается стандарт организации от других видов стандартов?</p> <p>60. Что такое безопасность пищевой продукции?</p>
--	--

**Таблица 2.5 - ПК-5 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя**

<p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b></p>	<p><b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b></p>
---	--

<p>ПК-5.1 организовывать качества полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя</p>	<p>Способен контроль сырья, и готовой</p>	<p>1. Общая характеристика молока млекопитающих. 2. Доение коз. 3. Полезные свойства козьего молока. 4. Переработка козьего молока. 5. Доение овец. 6. Продукты, получаемые из овечьего молока. 7. Состав и пищевая ценность кобыльего молока. 8. Технология получения и первичная переработка кобыльего молока. 9. Технология доения кобыл. 10. Пищевая ценность кумыса. 11. Классификация и технология изделий из творога (этапы). 12. Особенности и содержание работы молочной лаборатории в хозяйстве и на перерабатывающих предприятиях. 13. Правила работы и техника безопасности работы в молочной лаборатории. 14. Организация контроля качества молока и молочных продуктов. 15. Отбор, составление, консервирование, подготовка средних проб для анализа. 16. Доля воды в молоке, %: 56-58 76-78 + 86-88 17. Посторонние, неистинные части молока: + пестициды, антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды фосфатиды, антибиотики, гербициды стерины, радионуклиды, альбумины лактоза, инсектициды 18. Фильтрация сырого молока позволяет удалить: + механические примеси бактерии и их токсины соматические клетки токсины 19. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С. : + 4±2 6±2 8±2 20. Требования к титруемой кислотности сырого молока согласно действующих нормативно-технических документов: + 16-21 градусов Тернера 13-15 градусов Тернера 13-21 градусов Тернера 21. Получение и переработка верблюжьего молока. 22. Полезные свойства буйволиного молока. 23. Тепловая обработка молока и молочных продуктов. основные режимы. 24. Состав молока других сельскохозяйственных животных. 25. Свойства молока других сельскохозяйственных животных. 26. Польза молока сельскохозяйственных животных. 27. Свойство козьего молока. 28. Состав козьего молока. 29. Польза козьего молока. 30. Знать и правильно определять состав овечьего молока</p>
--	---	--



<p>ПК-5.2 Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов</p>	<p>31. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.</p> <p>32. Совокупность свойств продукции – это показатель: пищевой ценности сохраняемости + качества продукции</p> <p>33. Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?</p> <p>34. Что включает понятие «пищевая ценность»?</p> <p>35. Как производится оценка качества пищевых продуктов?</p> <p>36. Дать характеристику единичных и комплексных показателей качества.</p> <p>37. Какой закон диалектики определен следующим образом: «Изменение качества объекта происходит тогда, когда накопление количественных изменений достигает определенного предела»? закон отрицания; + закон перехода количественных изменений в качественные; закон взаимной связи и взаимообусловленности.</p> <p>38. Дать краткую характеристику методам определения показателей качества сырья и продуктов питания</p> <p>39. Какими основными нормативными документами регламентируется безопасность пищевых продуктов?</p> <p>40. Какой термин определяется как: «Совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности»? свойство; категория; + качество.</p> <p>41. Как нормируются вопросы качества молочной продукции?</p> <p>42. Какие виды сырья и добавок используются в технологии молочных продуктов?</p> <p>43. Какие проблемы связанные с химическим составом молочного сырья возникают при проектировании новых молочных продуктов?</p> <p>44. Какие методы определения называют измерительными</p> <p>45. Плесневение, гниение продукта относится: скрытому дефекту + явному дефекту малозначительному дефекту</p> <p>46. Что такое экспертный метод. Привести примеры</p> <p>47. Какие методы называются биологическими</p> <p>48. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами</p> <p>49. Какой термин определяется как: «Способность товаров более полно отвечать запросам покупателей в сравнении с другими аналогичными товарами, представленными на рынке»?</p>
---	--

	<p>качество;  +конкурентоспособность;  полезность  50. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу  51. Химические, физические и физико-химические методы исследования  52. Плотность продукта, какие методы используют для определения плотности  53. Сущность и классификация спектральных методов анализа  54. Методы рефрактометрии и поляриметрии. Приборы, используемые при исследовании данными методами  55. Усвояемость продуктов зависит:  + от состава и активности ферментов  внешнего состояния продуктов  от доброкачественности продуктов  56. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:  + к санитарно-гигиенической безопасности  к химической безопасности  к физической безопасности  57.К формирующим показателям качества продуктов относятся:  тара и упаковка  условия хранения  + качество исходного сырья  58. Внешний вид продуктов относится:  к специфическим показателям качества  + определяющим показателям качества  единичному показателю  59 Классификация и краткая характеристика основных методов исследования качества сырья и продуктов питания (измерительные, регистрационные).  60. 80. Гипотеза научного исследования – это...  уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел  то, что предстоит открыть, доказать, нечто неизвестное в науке  + предположительное суждение о закономерной (причинной) связи явлений</p>
--	---

**Таблица 2.6 - ПК-6 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции**

<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>	<b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>
--	---

<p>ПК-6.1 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие принципы определяют успех планирования?</li> <li>2. Особенности планирования и постановки экспериментов в молочных технологиях при использовании корреляционно-регрессионного анализа.</li> <li>3. Какие принципы определяют успех планирования?</li> <li>4. Какие науки направлены на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества, окружающей среды? прикладные науки + фундаментальные науки технические науки</li> <li>5. Чем определяется организационная значимость программы и плана исследования?</li> <li>6. Особенности планирования и постановки экспериментов в молочных технологиях при использовании корреляционно-регрессионного анализа.</li> <li>7. Стратегия это: завоевание рынка организация управления рынком и внешним окружением + подробный, всесторонний комплексный план</li> <li>8. На что направлены фундаментальные научные исследования?</li> <li>9. Какие задачи решаются в ходе прикладных научных исследований?</li> <li>10. Для чего разрабатывается оперативный план работы на месяц: для неопределенного распределения неизвестного заранее объема работ. для планирования распределения неизвестного заранее объема работ. + для рационального распределения неизвестного заранее объема работ</li> <li>11. Цель научного исследования – это... + краткая и точная формулировка того, что автор намеревается сделать в рамках исследования уточнение проблемы, конкретизирующее основной замысел источник информации, необходимой для исследования</li> <li>12. Охарактеризуйте нормы научной этики?</li> <li>13. Методология любого исследования начинается с + выбора цели; определение подхода; оценки средств;</li> <li>14. Какие свойства продукции определяют органолептическими методами</li> <li>15. Основные правила отбора проб и подготовка их к анализу</li> <li>16. Химические, физические и физико-химические методы исследования Плотность продукта, какие методы используют для определения плотности</li> <li>18. Метод научного познания, основанный на изучении</li> </ol>
---	---

	<p>каких-либо объектов посредством их моделей: + моделирование аналогия эксперимент</p> <p>19. Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью: измерительного метода физического метода +органолептического метода</p> <p>20. Качества сырья и продуктов питания (экспертные и органолептические).</p> <p>21. Усвояемость продуктов зависит: + от состава и активности ферментов внешнего состояния продуктов от доброкачественности продуктов</p> <p>22. Перечислить показатели безопасности продуктов питания.</p> <p>23. Инновационная деятельность в сфере прикладных НИР технологического профиля направлена на ... создание интеллектуального продукта + создание и развитие нововведений – процессов обобщение потенциала научных знаний</p> <p>24. Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к измерительным?</p> <p>25. Как формируется оценка уровня качества продукции?</p> <p>26. Какие методы исследования показателей качества продуктов относят к расчетным?</p> <p>27. Какие есть виды таких фальсификаций сырья и продуктов питания?</p> <p>28. На какие группы можно подразделить показатели идентификации продовольственных товаров?</p> <p>29. Какие методы идентификации сырья и продуктов питания стандартизированы в настоящее время?</p> <p>30. Назовите и дайте краткую характеристику методам идентификации сырья и продуктов питания</p>
--	---

<p>ПК-6.2 Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения</p>	<p>31. Охарактеризуйте наблюдение как метод эмпирического исследования.</p> <p>32. Одним из факторов внешней среды предприятия являются: наличие оборудования улучшение труда + сбыт</p> <p>33. Организации, на которые возлагается разработка единых норм расхода сырья и материалов.</p> <p>34. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы принятия решений с точки зрения методологии системного анализа.</p> <p>35. Условиями формирования стратегии являются: рациональное использование ресурсов основные подходы к изучению предприятия +рост конкуренции</p> <p>36. Научная этика и правовая защита интеллектуальных прав авторов научных произведений и технических решений на охраняемые объекты интеллектуальной собственности.</p> <p>37. Какой способ определения экономического эффекта используется, если результаты опыта показывают изменение себестоимости продукции, хотя продуктивность животных и качество продукции остаются прежними?</p> <p>38. В каком случае рассчитывается рентабельность производства продукции по выраженному в процентах отношению полученной в денежном выражении прибыли к себестоимости произведенной продукции?</p> <p>39. Органы, обладающие правом утверждать нормы расхода сырья.</p> <p>40. Порядок отбора опытно-контрольной партии сырья.</p> <p>41. Методика определения выхода готовой продукции.</p> <p>42. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.</p> <p>43. Совокупность свойств продукции – это показатель: пищевой ценности сохраняемости + качества продукции</p> <p>44. Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?</p> <p>45. Что включает понятие «пищевая ценность»?</p> <p>46. Как производится оценка качества пищевых продуктов?</p> <p>47. Дать краткую характеристику методам определения показателей качества сырья и продуктов Какими основными нормативными документами регламентируется безопасность пищевых продуктов?</p> <p>49. Какой термин определяется как: «Совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности»? свойство;</p>
--	--

	<p>категория; + качество.</p> <p>50. Как нормируются вопросы качества молочной продукции?</p> <p>51. Какие виды сырья и добавок используются в технологии молочных продуктов?</p> <p>52. Какие проблемы связанные с химическим составом молочного сырья возникают при проектировании новых молочных продуктов?</p> <p>53. Какие методы определения называют измерительными</p> <p>54. К формирующим показателям качества продуктов относятся: тара и упаковка условия хранения + качество исходного сырья</p> <p>55. Классификация норм расхода сырья и материалов по назначению материальных ресурсов.</p> <p>56. Где и как используются измерительные методы идентификации сырья и продуктов питания?</p> <p>57. Главный элемент целостной системы инновационной деятельности инвестиции нововведение + человек</p> <p>58. Что представляют собой генетически модифицированные (трансгенные) продукты питания?</p> <p>59. Методы подготовки проб к анализу.</p> <p>60. Что такое точечная проба и объединенная проба?</p>
--	---

#### 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

**Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.



Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- соответствие предполагаемым ответам;
- правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- логика рассуждений;
- неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- понимание методики и умение ее правильно применить;
- качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

- умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,
- самостоятельность,
- активность интеллектуальной деятельности,
- творческий подход к выполнению поставленных задач,
- умение работать с информацией,
- умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

- конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие

теме;

обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

– журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

– графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

– отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

#### Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Разработал(и):

Доцент, к.с\х.н. [подпись] Соболева Н.В.

Доцент, к.с\х.н. [подпись] Почапская В.В.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 25.01.2021

Зав. кафедрой [подпись] Мустафин Рамис Зуфарович

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол № 8 от 05.02.2021

Декан факультета Биотехнологий и природопользования  
Никулин Владимир Николаевич

[подпись]