

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б2.О.02(У) УЧЕБНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ 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**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	Знать:результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях Уметь:представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях Владеть:навыками представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	дифференцированный зачет
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	ПК-3.1 Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения	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:нормами выработки, технологическими нормативами на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения	дифференцированный зачет

<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: 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 разработок рецептур и технологией производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p>дифференцированный зачет</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: системы качества и современные методы математической статистики при оценке рисков Уметь: применять теоретические знания 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 рисков</p>	<p>дифференцированный зачет</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: 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>дифференцированный зачет</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-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</p>	<p>1. 1. Методики исследований качественных показателей сырья и готовых изделий. 2. Технология производства вырабатываемой продукции 3. Требования к сырью. 4. Продуктовые технологические расчеты 5. Анализ современных средств измерений и</p>

	<p>контроля</p> <p>6. Оценка деятельности персонала</p> <p>7. 1. Доля воды в молоке, %: 56-58 66-68 +86-88 96-98</p> <p>8. Посторонние, неистинные части молока: +Пестициды, антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды Фосфатиды, антибиотики, гербициды Стерины, радионуклиды, альбумины Лактоза, инсектициды</p> <p>9. Фильтрация сырого молока позволяет удалить: +Механические примеси Бактерии и их токсины Соматические клетки Токсины</p> <p>10. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С. : + 4±2 6±2 8±2 10±2</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 13-21 градусов Тернера</p> <p>12. Анализ состояния технического контроля качества продукции на производстве</p> <p>13. Определение объекта и предмета исследования;</p> <p>14. Обоснование актуальности выбранной темы или написание реферата по избранной теме</p> <p>15. Утверждение темы диссертации;</p> <p>16. Утверждение плана-графика работы над диссертацией (задания) с указанием основных мероприятий и сроков их реализации;</p> <p>17. Постановка целей и задач диссертационного исследования;</p> <p>18. Выбор необходимых методов исследования</p> <p>19. Ознакомление с тематикой исследовательских работ;</p> <p>20. По вкусу и запаху молоко может иметь следующие характеристики или норм. Ответ: натуральному молоку; Допускается в зимне-весенний период слабовыраженный кормовой привкус и запах;</p> <p>21. Подготовка публикаций и участие в конференциях и конкурсах;</p> <p>22. Перспективный прогноз увеличения продукции в опытном хозяйстве.</p>
--	--

	<p>23. Какими методами проводят опыты?</p> <p>24. Организация работы по разработке новых методов и средств технического контроля</p> <p>25. Анализ новых нормативных документов в области технического контроля качества продукции</p> <p>26. Анализ деятельности организации</p> <p>27. Разработка технического задания для проектирования систем управления качеством продукции в организации</p> <p>28. Проектирование системы управления качеством продукции в организации</p> <p>29. Утверждение планов работ по материально-техническому снабжению службы технического контроля</p> <p>30. Разработка технического задания для проектирования систем управления качеством продукции в организации</p> <p>31. Проектирование системы управления качеством продукции в организации Внедрение системы управления качеством продукции в организации</p> <p>32. Контроль функционирования системы управления качеством продукции в организации</p> <p>33. Работы по подбору и расстановке персонала</p> <p>34. Контроль деятельности подчиненного персонала</p> <p>35. 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; +Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку.</p> <p>36. Основными биохимическими процессами, протекающими при выработке кисломолочных продуктов, являются? Ответ: Молочнокислое брожение; Спиртовое брожение;</p> <p>37. Укажите, какие из перечисленных ниже показателей нельзя определять в консервированных пробах молока: + Органолептические показатели; + Кислотность; Содержание жира; + Бактериальная обсемененность; Плотность.</p> <p>38. Какой должна быть температура анализируемых средних проб молока или сливок? Ответ: <math>20 \pm 2^\circ\text{C}</math></p> <p>39. Базисная жирность молока при реализации 3,7 %; 4,0 %; 3,6 %; +3,4 %;</p> <p>40. Последовательность технологической схемы выработки питьевого молока состоит:</p>
--	--

	<p>+Приемка и сортировка молока, очистка, нормализация, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасовка;  Приемка и сортировка молока, охлаждение, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасовка;</p> <p>41. Методика постановки опыта.  42. Схема исследования.  43. Вычисление средней арифметической, ошибки средней арифметической, достоверности разницы  44. Биометрическая обработка полученных данных.  45. Схема постановки эксперимента и полученные выводы.  46. Прогнозирование рынка сбыта полученной продукции  47. Требования к написанию литературного обзора.  48. Первичные и вторичные источники информации.  49. Основные методические приемы, используемые при постановке эксперимента.  50. Требования к литературному обзору.  51. Понятие первичной и вторичной информации.  52. Документы первичного учета при проведении исследования.  53. Назовите категории научных подразделов в общенаучном комплексе, их значимость и особенности проводимых их исследований.  54. На каком этапе выполнения эксперимента выдвигается рабочая гипотеза?  55. На каком этапе выполнения эксперимента проводится математическая обработка экспериментальных данных?  56. Основными биохимическими процессами, протекающими при выработке кисломолочных продуктов, являются:  Маслянокислое брожение; +Молочнокислое брожение;  +Спиртовое брожение;  Пропионовокислое брожение.  57. Способы выработки кисломолочных продуктов:  +Термостатный;  +Резервуарный;  Сычужным ферментом;  Кислотный  58. На титрование молока ушло 1,8 мл 0,1н раствора щелочи, какова кислотность молока (без воды) Ответ: 16° Т  59. Какая из указанных ниже допускается разница при параллельном определении содержания жира в пробе молока?  Ответ: ±0,05%  60. Какое количество молока необходимо для определения плотности  1. 160-180 мл;  2. 170-190 мл;  +3. 180-200 мл;  4. 190-210 мл.</p>
--	---

**Таблица 2.2 - 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. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания. 2. Предмет и содержание курса технологии производства сыров.3. Задачи биотехнологии сыров.4. Современные направления в развитии научных основ технологии и ассортимента этих продуктов.5. Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии их переработки.6. Характеристика сырого молока и сливок.7. Химический состав молока.8. Пороки сырого и пастеризованного молока и меры их предупреждения. 9. Требования к составу и качеству молока в сыроделии.10. Показатели, определяющие сыропригодность молока. 11. Повышение сыропригодности молока.12. Для чего проводят разбавление (раскисание) сыворотки водой?13. Чему способствует частичная посолка в зерне?14. Почему не допускается использование воды вместо сыворотки для заполнения днища формовочного аппарата?15. Для чего формовочный аппарат предварительно заполняют сывороткой?16. Гормон молокоотдачи называется?          Ответ: окситоцин          17. Укажите два компонента, которых в молоке больше, чем в молозиве:          +Лактоза          +Казеин          Фосфолипиды          Иммуноглобулины          18. К белкам молока относятся:          +Альбумины          +Казеины          +Глобулины          Фибриноген          19. Средняя продолжительность лактационного периода у коровы в днях:          100          150          200          +305          20. Основным углеводом молока является?          Ответ: лактоза          21. Какую роль играет поваренная соль в сыре?22. Почему в процессе посолки сыра его масса уменьшается?23. За счет чего при концентрации рассола ниже 15 % масса сыра при посолке увеличивается?24. Почему продолжительность посолки сыра при бессалфеточном прессовании сокращаются?25. Почему концентрация рассола при посолке сыров падает?</p>



	<p>26. Почему кислотность рассола при посолке сыров повышается?</p> <p>27. Почему молочнокислые бактерии в сыре при созревании интенсивно развиваются только до 10-15-ти дневного возраста?</p> <p>28. Что необходимо делать для борьбы с возникновением горечи в сырах?</p> <p>29. Почему, начиная с 15-ти дневного возраста созревания сыров, происходит медленное повышение рН до конца созревания?</p> <p>30. Какой газ в сырах с нормальным рисунком выделяется в значительно больших по сравнению с другими газами количествах?</p>
<p>ПК-3.2 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами</p>	<p>31. Какие глазки образуются при быстром выделении CO<sub>2</sub>?</p> <p>32. Какие глазки образуются при медленном выделении CO<sub>2</sub>?</p> <p>33. Чему способствует повышенная относительная влажность воздуха в сырохранилищах?</p> <p>34. Чему способствует пониженная относительная влажность воздуха в сырохранилищах?</p> <p>35. Какова цель ухода за сырами в процессе созревания?</p> <p>36. Белки молока: Казеин, альбумин, лактоза; Казеин, альбумин, глобулин, стерины; Казеин, сывороточные белки, белки оболочек жировых шариков; Казеин, альбумин, глобулин.</p> <p>37. Наличие антибиотиков в молоке:      Не влияет на качество молока и молочных продуктов      + Опасно для здоровья людей      Способствует сохранению свойств молока без ущерба здоровью человека      Повышает биологическую ценность сырого молока</p> <p>38. Фильтрация сырого молока позволяет удалить:      + Механические примеси      Бактерии и их токсины      Соматические клетки      Токсины</p> <p>39. Посторонние, неистинные части молока:      + Антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды      Фосфатиды, антибиотики, гербициды      Стерины, радионуклиды, альбумины      Пестициды, лактоза, инсектициды</p> <p>40. Беременность коров как называют?      Ответ : Стельность</p> <p>41. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°C. :      + 4±2      6±2      8±2      10±2</p> <p>42. 11. Требования к титруемой кислотности сырого молока согласно действующих нормативно-технических документов:      + 16-21 градусов Тернера      16-18 градусов Тернера      13-15 градусов Тернера      13-21 градусов Тернера</p> <p>43. Молоко, полученное от коров, больных маститом:      Не отличается от молока здоровых коров      + Имеет повышенную бактериальную обсемененность      Полезное из-за повышенного содержания глобулинов</p>

	<p>44. На этой стадии изготовления сыров можно добавлять вторичное сырьё: Получение сгустка +Формование Созревание Дозревания</p> <p>45. Способы образования сгустка в молоке: Кислотный, кислотно-щелочной, щелочной +Кислотный, кислотно-сычужный, сычужный Щелочной, щелочно-сычужный, сычужный Щелочной, кислотно-сычужный, щелочно-сычужный</p> <p>46. Почему не следует мыть сыр ранее двух недель после выработки?</p> <p>47. Для чего сыры обрабатывают суспензией сорбиновой кислоты?</p> <p>48. Какие преимущества при созревании сыров в полимерных пленках?</p> <p>49. Почему сыр, предназначенный для созревания в полимерных пленках, рекомендуется выработать с пониженной массовой долей влаги после прессования?</p> <p>50. Какие свойства присущи каркасному слою двухслойных комбинированных покрытий?</p> <p>51. Какие свойства присущи защитному слою двухслойных комбинированных покрытий?</p> <p>52. Что представляет собой каркасный слой комбинированных покрытий?</p> <p>53. Что представляет собой защитный слой комбинированных покрытий?</p> <p>54. Почему помещение для мойки и обработки сыров должно быть изолировано от камер созревания?</p> <p>55. Режимы и техника плавления сыра.</p> <p>56. Почему плавленый сыр при нагревании не разделяется на белковую и жировую фракции.</p> <p>57. Классификация плавленых сыров.</p> <p>58. Что такое «созревание» твердых сыров.</p> <p>59. Какой процесс является главным в созревании сыров. Почему.</p> <p>60. Чем выражают степень зрелости сыров.</p>
--	--

**Таблица 2.3 - 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 теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков</p>	<p>Владеет</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите основные научные направления метрологии.</li> <li>2. В чем заключается практическая значимость метрологической деятельности.</li> <li>3. Перечислите основные этапы развития метрологии.</li> <li>4. Дайте определение термину «измерение».</li> <li>5. Классификация средств измерений по конструктивному решению.</li> <li>6. Классификация средств измерений по практическому назначению.</li> <li>7. Назовите обязательные критерии измерения.</li> <li>8. Дайте определение метрологии: наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и требуемой точности комплект документации описывающий правило применения измерительных средств +система организационно правовых мероприятий и учреждений созданная для</li> <li>9. Что такое измерение? определение искомого параметра с помощью органов чувств, номограмм или любым другим путем +совокупность операций, выполняемых с помощью технического средства, хранящего единицу величины, позволяющего сопоставить измеряемую величину с ее единицей и получить значение величины применение технических средств в процессе проведения лабораторных исследований</li> <li>10. Единство измерений это состояние измерений, при котором их результаты выражены в узаконенных единицах, а погрешности известны с заданной вероятностью и не выходят за установленные пределы применение одинаковых единиц измерения в рамках ЛПУ или региона + применение однотипных средств измерения (лабораторных приборов) для определения одноименных физиологических показателей</li> <li>11. Погрешностью результата измерений называется: отклонение результатов последовательных измерений одной и той же пробы разность показаний двух разных приборов полученные на одной той же пробе + отклонение результатов измерений от истинного (действительного) значения</li> <li>12. Стандартный образец- это: + специально оформленный образец вещества или материала с метрологически аттестованными значениями некоторых свойств контрольный материал полученный из органа проводящего внешний контроль качества измерений проба биоматериала с точно определенными параметрами</li> <li>13. Перечислите основные элементы измерения.</li> <li>14. Какие знаете инструментальные методы измерения.</li> </ol>
--	--

	<p>15. Назовите неинструментальные методы измерения.</p> <p>16. Какие необходимы условия измерения.</p> <p>17. Государственные метрологические органы Российской Федерации.</p> <p>18. Международные метрологические органы.</p> <p>19. Дайте определение понятию «квалиметрия», роль данного направления метрологии в управлении качеством продукции.</p> <p>20. Перечислите основные группы показателей</p> <p>21. Основные понятия качества и управления качеством.</p> <p>22. Методы определения показателей качества по способу получения информации.</p> <p>23. Методы определения показателей качества по источнику получения информации.</p> <p>24. Классификация технического контроля по этапу производственного контроля.</p> <p>25. Какие задачи ставит метрология как наука об измерениях в организации агропромышленного комплекса? К мерам относятся: + эталоны физических величин стандартные образцы веществ и материалов средние значения</p> <p>26. Косвенные измерения - это такие измерения, при которых: применяется метод наиболее быстрого определения измеряемой величины + искомое значение величины определяют на основании результатов прямых измерений других физических величин, связанных с искомой известной функциональной зависимостью искомое значение физической величины определяют путем сравнения с мерой этой величины</p> <p>27. Прямые измерения это такие измерения, при которых: искомое значение величины определяют на основании результатов прямых измерений других физических величин, связанных с искомой известной функциональной зависимостью применяется метод наиболее точного определения измеряемой величины + искомое значение физической величины определяют непосредственно путем сравнения с мерой этой величины</p> <p>28. Статические измерения – это измерения: проводимые в условиях стационара + проводимые при постоянстве измеряемой величины Вискомое значение физической величины определяют непосредственно путем сравнения с мерой этой величины</p> <p>29. Динамические измерения – это измерения: проводимые в условиях передвижных лабораторий значение измеряемой величины определяется</p>
--	---

	<p>непосредственно по массе гирь последовательно устанавливаемых на весы + изменяющейся во времени физической величины, которые представляется совокупностью ее значений с указанием моментов времени, которым соответствуют эти значения</p> <p>30. Классификация технического контроля по способу проведения.</p> <p>31. Классификация технического контроля по влиянию на объект контроля.</p> <p>32. Классификация технического контроля по применяемым средствам контроля.</p> <p>33. Статистические методы анализа причин возникновения дефектов и брака.</p> <p>34. Государственные метрологические органы Российской Федерации;</p> <p>35. Методы определения показателей качества</p> <p>36. Международная метрологическая деятельность;</p> <p>37. Сертификация систем качества.</p> <p>38. Основные методы стандартизации;</p> <p>39. Статистические методы анализа причин возникновения брака и дефектов.</p> <p>40. Роль метрологии в управлении качеством продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>41. Порядок кодирования нормативной документации.</p> <p>42. Классификация технического контроля;</p> <p>43. Классификация средств измерения.</p> <p>44. Основы квалиметрии;</p> <p>45. Абсолютная погрешность измерения – это: абсолютное значение разности между двумя последовательными результатами измерения составляющая погрешности измерений, обусловленная несовершенством принятого метода измерений + разность между измеренным и действительным значением измеряемой величины</p> <p>46. Относительная погрешность измерения: погрешность, являющаяся следствием влияния отклонения в сторону какого – либо из параметров, характеризующих условия измерения. составляющая погрешности измерений не зависящая от значения измеряемой величины. + абсолютная погрешность деленная на действительное значение.</p> <p>47. Систематическая погрешность: не зависит от значения измеряемой величины зависит от значения измеряемой величины +составляющая погрешности повторяющаяся в серии измерений</p> <p>48. Случайная погрешность: +составляющая погрешности случайным образом изменяющаяся при повторных измерениях погрешность, превосходящая все предыдущие погрешности измерений</p>
--	--

	<p>разность между измеренным и действительным значением измеряемой величины</p> <p>49. Назовите основные этапы процедуры измерения физических величин.</p> <p>50. Приведите примеры измерительных преобразований, мер и устройств сравнения, используемых в средствах измерений.</p> <p>51. По каким признакам классифицируются методы измерений?</p> <p>52. Что такое средство измерений? Приведите примеры средств измерений.</p> <p>53. Укажите условия и результаты измерений физических величин, их основные характеристики.</p> <p>54. Назовите основные признаки классификации измерений и дайте им определение.</p> <p>55. Что такое испытание и чем оно отличается от измерения?</p> <p>56. Что такое контроль и чем он отличается от измерения?</p> <p>57. Что называется единицей физической величины? Приведите примеры единиц физических величин.</p> <p>58. Что такое размерность физической величины? Укажите размерности основных физических величин.</p> <p>59. Что такое шкалы физических величин? Приведите примеры.</p> <p>60. Государственный метрологический надзор осуществляется:  на частных предприятиях, организациях и учреждениях  на предприятиях, организациях и учреждениях федерального подчинения  + на предприятиях, в организациях и учреждениях вне зависимости от вида собственности и ведомственной принадлежности</p>
--	---

**Таблица 2.4 - ПК-5 Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя**

<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-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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика молока млекопитающих</li> <li>2. Доение коз</li> <li>3. Полезные свойства козьего молока</li> <li>4. Переработка козьего молока</li> <li>5. Доение овец</li> <li>6. Продукты получаемые из овечьего молока</li> <li>7. Состав и пищевая ценность кобыльего молока.</li> <li>8. Технология получения и первичная переработка кобыльего молока.</li> <li>9. Технология доения кобыл.</li> <li>10. Пищевая ценность кумыса.</li> <li>11. Классификация и технология изделий из творога (этапы).</li> <li>12. Особенности и содержание работы молочной лаборатории в хозяйстве и на перерабатывающих предприятиях.</li> <li>13. Правила работы и техника безопасности работы в молочной лаборатории.</li> <li>14. Организация контроля качества молока и молочных продуктов.</li> <li>15. Отбор, составление, консервирование, подготовка средних проб для анализа.</li> <li>16. Доля воды в молоке, %: 56-58 76-78 + 86-88 96-98</li> <li>17. Посторонние, неистинные части молока: + пестициды, антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды фосфатиды, антибиотики, гербициды стерины, радионуклиды, альбумины лактоза, инсектициды</li> <li>18. Фильтрование сырого молока позволяет удалить: + механические примеси бактерии и их токсины соматические клетки токсины</li> <li>19. До какой температуры охлаждают молоко при первичной обработке (°С. : + 4±2 6±2 8±2 10±2</li> <li>20. Требования к титруемой кислотности сырого молока согласно действующих нормативно-технических документов: + 16-21 градусов Тернера 16-18 градусов Тернера 13-15 градусов Тернера 13-21 градусов Тернера</li> <li>21. Получение и переработка верблюжьего молока</li> <li>22. Полезные свойства буйволиного молока</li> <li>23. Употребление буйволиного молока</li> </ol>
--	---	---

	<p>24. Состав молока других сельскохозяйственных животных.</p> <p>25. Свойства молока других сельскохозяйственных животных.</p> <p>26. Польза молока сельскохозяйственных животных.</p> <p>27. Свойство козьего молока.</p> <p>28. Состав козьего молока.</p> <p>29. Польза козьего молока.</p> <p>30. Знать и правильно определять состав овечьего молока</p> <p>31. Знать содержание витаминов, минеральных веществ в овечьем молоке</p> <p>32. Методики учета молочной продуктивности овец</p> <p>33. Освоить методы оценки качества сырого кобыльего молока.</p> <p>34. Определение группы чистоты молока</p> <p>35. Оценка качества сырого кобыльего молока</p> <p>36. По вкусу и запаху молоко может иметь следующие характеристики или нормы:  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;  + Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку.</p> <p>37. Укажите, какие из перечисленных ниже показателей нельзя определять в консервированных пробах молока:  + Органолептические показатели;  + Кислотность;  Содержание жира;  + Бактериальная обсемененность;  Плотность.</p> <p>38. Какой должна быть температура анализируемых средних проб молока или сливок?  Ответ: <math>20 \pm 2^\circ\text{C}</math></p> <p>39. Базисная жирность молока при реализации  3,7 %;  4,0 %;  3,6 %;  + 3,4 %;</p> <p>40. Последовательность технологической схемы выработки питьевого молока состоит:  + приемка и сортировка молока, очистка, нормализация, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасовка;  приемка и сортировка молока, охлаждение, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасовка;</p> <p>41. Способ изготовления кумыса</p> <p>42. Освоить методы оценки качества сырого кобыльего молока</p> <p>43. Определение плотности молока</p> <p>44. Определение массовой доли лактозы</p> <p>45. Молочная продуктивность и состав козьего молока;</p> <p>46. Молочная продуктивность и состав овечьего молока;</p>
--	---



	<p>47. Молочная продуктивность и состав кобыльего молока;  48. Молочная продуктивность и состав молока буйволиц  49. Особенности молоковыведения и доения;  50. Состав и свойства молока с.-х. животных.  51. Лактация коз; 52. Особенности молоковыведения и доения коз;  53. Количество и состав козьего молока; 54. Технология приготовления сыра из козьего молока 55. Определение содержания жира;  56. Основными биохимическими процессами, протекающими при выработке кисломолочных продуктов, являются:  маслянокислое брожение; +молочнокислое брожение;  +спиртовое брожение;  пропионовокислое брожение.  57. Способы выработки кисломолочных продуктов: + термостатный;  + резервуарный;  сычужным ферментом;  кислотный  58. На титрование молока ушло 1,8 мл 0,1н раствора щелочи, какова кислотность молока (без воды) Ответ: 16° T  59. Какая из указанных ниже допускается разница при параллельном определении содержания жира в пробе молока?  Ответ: ±0,05%  60. Какое количество молока необходимо для определения плотности  160-180 мл;  170-190 мл;  + 180-200 мл;  190-210 мл.</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

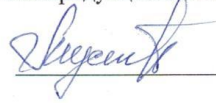
Разработал(и):  
Доцент, к.с/х.н.



Соболева Н.В.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 9 от 22.12.21

Зав. кафедрой



Мустафин Рамис Зафарович

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол № 5 от 21.01.22 г.

Декан факультета Биотехнологий и природопользования  
Никулин Владимир Николаевич

