

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б1.Б.21 Технология хранения и переработки продукции животноводства

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

ОПК-5 - способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

Знать:

Этап 1: принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения мяса

Этап 2: принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения молока

Уметь:

Этап 1: устанавливать режимы хранения и переработки мяса

Этап 2: устанавливать режимы хранения и переработки молока

Владеть:

Этап 1: методами решения задач по технологии переработки мяса

Этап 2: методами решения задач по технологии переработки молока

ПК-5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

Знать:

Этап 1: технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке мяса

Этап 2: технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке молока

Уметь:

Этап 1: определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного мясного продукта

Этап 2: определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного молочного продукта

Владеть:

Этап 1: приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли мясной промышленности

Этап 2: приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли молочной промышленности

ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Знать:

Этап 1: классификацию и характеристику основных видов мяса и мясных продуктов

Этап 2: классификацию и характеристику основных молочных продуктов

Уметь:

Этап 1: совершенствовать качество и ассортимент производимой мясной промышленности

Этап 2: совершенствовать качество и ассортимент производимой молочной промышленности

Владеть:

Этап 1: методами и способами переработки побочных продуктов убоя

Этап 2: безотходными технологиями переработки молока

ПК-12: способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

Знать:

Этап 1: методы оценки качества мяса и мясопродуктов

Этап 2: требования госстандартов на сырье и готовую молочную продукцию

Уметь:

Этап 1: организовать хранение мяса и мясопродуктов

Этап 2: организовать и обеспечить всем необходимым оборудованием, моющими, дезинфицирующими средствами предприятия по получению и переработке молока

Владеть:

Этап 1: проведения ветеринарно-санитарной оценки качества продуктов убоя

Этап 2: методами организации санитарно-гигиенического режима получения высококачественного молока

ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления**Знать:**

Этап 1: технологию убоя и первичной переработки сельскохозяйственных животных

Этап 2: технологию получения высококачественного молока

Уметь:

Этап 1: совершенствовать технологию переработки мяса

Этап 2: совершенствовать технологии переработки молока

Владеть:

Этап 1: самостоятельным принятием решений по вопросам производства, хранения и переработки мяса

Этап 2: самостоятельным принятием решений по вопросам производства, хранения и переработки молока

ПК-21: готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции**Знать:**

Этап 1: химический состав и технологические свойства мяса

Этап 2: химический состав и технологические свойства молока

Уметь:

Этап 1: составлять технологические карты производства и переработки мяса

Этап 2: составлять технологические карты производства и переработки молока

Владеть:

Этап 1: способностью изучения новейших достижений науки и техники по переработке мяса

Этап 2: методами изучения новейших достижений науки и техники по переработке молока

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ОПК-5: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	способен использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения мяса Уметь: устанавливать режимы хранения и переработки мяса Владеть: методами решения задач по технологии переработки мяса	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ОПК-5: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	способен использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения молока Уметь: устанавливать режимы хранения и переработки молока Владеть: методами решения задач по технологии переработки молока	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

Таблица 3 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ПК-5: готовностью	готов реализовать технологии хранения	Знать: технологические	Проверка конспектов

реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	и переработки продукции растениеводства и животноводства	процессы и аппараты, режимы их использования при переработке мяса Уметь: определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного мясного продукта Владеть: приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли мясной промышленности	лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
--	--	---	---

Таблица 4 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ПК-5: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке молока Уметь: определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного молочного продукта Владеть: приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли молочной промышленности	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

Таблица 5 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ПК-9: готовностью реализовывать	готов реализовывать технологии	Знать: классификацию и характеристику основных видов мяса и мясных	Проверка конспектов лекций Устная (письменная)

технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	продуктов Уметь: совершенствовать качество и ассортимент производимой мясной промышленности Владеть: методами и способами переработки побочных продуктов убоя	защита выполненной работы Проверка полученных результатов с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
---	--	---	---

Таблица 6 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	готов реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: классификацию и характеристику основных молочных продуктов Уметь: совершенствовать качество и ассортимент производимой молочной промышленности Владеть: безотходными технологиями переработки молока	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

Таблица 7 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ПК-12: способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	способен использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: методы оценки качества мяса и мясопродуктов Уметь: организовать хранение мяса и мясопродуктов Владеть: проведения ветеринарно-санитарной оценки качества продуктов убоя	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов с учетом результатов текущего контроля, в традиционной

			форме
--	--	--	-------

Таблица 8 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ПК-12: способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	способен использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: требования госстандартов на сырье и готовую молочную продукцию Уметь: организовать и обеспечить всем необходимым оборудованием, моющими, дезинфицирующими средствами предприятия по получению и переработке молока Владеть: методами организации санитарно-гигиенического режима получения высококачественного молока	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

Таблица 9 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	способен к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: технологию убоя и первичной переработки сельскохозяйственных животных Уметь: совершенствовать технологию переработки мяса Владеть: самостоятельным принятием решений по вопросам производства, хранения и переработки мяса	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

Таблица 10 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания

ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	способен к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: технологию получения высококачественного молока Уметь: совершенствовать технологии переработки молока Владеть: самостоятельным принятием решений по вопросам производства, хранения и переработки молока	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
--	--	---	--

Таблица 11 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ПК-21: готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	готов к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: химический состав и технологические свойства мяса Уметь: составлять технологические карты производства и переработки мяса Владеть: способностью изучения новейших достижений науки и техники по переработке мяса	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

Таблица 12 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ПК-21: готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической	готов к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области	Знать: химический состав и технологические свойства молока Уметь: составлять технологические карты производства и переработки молока Владеть: методами изучения новейших достижений науки	Проверка конспектов лекций Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Экзамен с учетом

информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	производства и переработки сельскохозяйственной продукции	и техники по переработке молока	результатов текущего контроля, в традиционной форме
--	---	---------------------------------	---

3. Шкалы оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 13 –Шкалы оценивания

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен	
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5)
[85;95)	B – (5)	
[70;85)	C – (4)	хорошо – (4)
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)
[50;60)	E – (3)	
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)
[0;33,3)	F – (2)	

Таблица 14 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
A	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	(зачтено)отлично
B	Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
C	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все	но)хорошо
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным	удовлетво рительно

Е	Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	(незачтено)неудовлетворительно
FX	Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	
Ф	Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

Таблица 15 –Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо	отлично	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 16 - ОПК-5: способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения мяса	1. Технология питьевого молока 2. Технология питьевых сливок 3. Закваски для кисломолочных напитков 4. Технология кисломолочных напитков 5. Технология творога и изделий из него
Уметь: устанавливать режимы хранения и переработки мяса	6. Технология сметаны 7. Виды масла и сырье для его производства 8. Технология масла 9. Технология производства молочных консервов 10. Свойства основных ингредиентов мороженого и их влияние на качество мороженого
Владеть: методами решения задач по технологии переработки мяса	11. Технологический процесс производства мороженого 12. Организация работы в лаборатории и общие вопросы контроля качества молока 13. Определение жирности и плотности молока, содержания в нем сухих веществ, сомо. Контроль натуральности молока 14. Санитарно-гигиенические показатели качества молока 15. Выделение и количественное определение белков молока. Контроль пастеризации молока.

Таблица 17 - ОПК-5-способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения молока	1. Приготовление и исследование заквасок и кисломолочных напитков 2. Требования к качеству заквасок и кисломолочных продуктов. 3. Исследование творога. 4. Исследование сметаны.
Уметь: устанавливать режимы хранения и переработки молока	5. Контроль пастеризации. 6. Влияние пастеризации на сычужное свертывание молока. 7. Восстановление свертываемости пастеризованного молока 8. Сепарирование молока 9. Качественный состав микрофлоры молока. 10. Определение качества молочных консервов. 11. Физико-химические показатели пастеризованных и

	стерилизованных сливок.
Владеть: методами решения задач по технологии переработки молока	12. Показатели технологического режима приготовления заквасок для кисломолочных продуктов 13. Раздельный способ производства творога. 14. Особенности технологического процесса производства сметаны резервуарным способом 15. Производство масла в вакуум-маслообразователе.

Таблица 18 - ПК-5: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке мяса	1. Питьевое молоко 2. Пастеризованное молоко 3. Топленое молоко 4. Стерилизованное молоко
Уметь: определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного мясного продукта	5. Пороки молока. 6. Требование к питьевым сливкам 7. Технология питьевых сливок 8. Сливки стерилизованные
Владеть: приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли мясной промышленности	9. Пороки сливок. 10. Закваски для кисломолочных продуктов 11. Приготовление производственных заквасок 12. Закваски прямого внесения

Таблица 19 - ПК-5: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: технологические схемы выработки молочной и побочной продукции	1. Классификация и ассортимент кисломолочных напитков 2. Органолептические показатели кисломолочных напитков 3. Процессы, протекающие в кисломолочных напитках при хранении. 4. Особенности технологии хранения кисломолочных напитков
Уметь: совершенствовать технологии переработки молока	5. Классификация творога 6. Технология производства творога 7. Расфасовка, упаковка и хранение творога. 8. Пороки сметаны и меры их предупреждения
Владеть: приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в	9. Особенности технологии производства отдельных видов сметаны и сметанных продуктов 10. Ускоренный способ производства сметаны 11. Ассортимент сливочного масла и его аналоги. 12. Требования к качеству сливок, как к сырью для производства

отрасли мясной промышленности	масла
-------------------------------	-------

Таблица 20 - ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: классификацию и характеристику основных видов мяса и мясных продуктов	1. Характеристика и классификация масла 2. Требования к качеству молока и сливок 3. Производства масла методом сбивания сливок прерывных и непрерывных маслоизготовителях 4. Общая технология молочных консервов
Уметь: совершенствовать качество и ассортимент производимой мясной промышленности	5. Введение 6. Виды молочных консервов 7. Оценка качества сырья 8. Вода 9. Сухие вещества и СОМО
Навыки: методами и способами переработки побочных продуктов убоя	10. Жиры. 11. Белки 12. Сладкие вещества 13. Стабилизаторы

Таблица 21 - ПК-9: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: классификацию и характеристику основных молочных продуктов	1. Подготовка сырья и составление смесей 2. Фильтрация, эмульгирование и пастеризация смесей 3. Гомогенизация смесей 4. Охлаждение и созревание смесей
Уметь: совершенствовать качество и ассортимент производимой молочной промышленности	5. Фризерование смесей 6. Фасование и закаливание мороженого 7. Упаковывание и хранение мороженого 8. Определить содержание жира в молоке стандартным методом (ГОСТ 5867-90) 9. Определить плотность молока с помощью лактоденсиметра (молочного ареометра)
Навыки: безотходными технологиями переработки молока	10. Определить степень чистоты, кислотность, количество бактерий по редуктазной пробе с резазурином. 11. Определить свежесть молока кипяточной пробой 12. Определить количество соматических клеток 13. Определить сортность молока. 14. Научиться восстанавливать свертываемость пастеризованного молока

Таблица 22 - ПК-12: способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: методы оценки качества мяса и мясопродуктов	1. Технология питьевого молока 2. Технология питьевых сливок 3. Закваски для кисломолочных напитков 4. Технология кисломолочных напитков 5. Технология творога и изделий из него
Уметь: организовать хранение мяса и мясопродуктов	6. Технология сметаны 7. Виды масла и сырье для его производства 8. Технология масла 9. Технология производства молочных консервов 10. Свойства основных ингредиентов мороженого и их влияние на качество мороженого
Владеть: проведения ветеринарно-санитарной оценки качества продуктов убоя	11. Технологический процесс производства мороженого 12. Организация работы в лаборатории и общие вопросы контроля качества молока 13. Определение жирности и плотности молока, содержания в нем сухих веществ, сомо. Контроль натуральности молока 14. Санитарно-гигиенические показатели качества молока 15. Выделение и количественное определение белков молока. Контроль пастеризации молока.

Таблица 23 -ПК-12: способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции . Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: требования госстандартов на сырье и готовую молочную продукцию	1. Приготовление и исследование заквасок и кисломолочных напитков 2. Требования к качеству заквасок и кисломолочных продуктов. 3. Исследование творога. 4. Исследование сметаны.
Уметь: организовать и обеспечить всем необходимым оборудованием, моющими, дезинфицирующими средствами предприятия по получению и	5. Контроль пастеризации. 6. Влияние пастеризации на сычужное свертывание молока. 7. Восстановление свертываемости пастеризованного молока 8. Сепарирование молока 9. Качественный состав микрофлоры молока. 10. Определение качества молочных консервов. 11. Физико-химические показатели пастеризованных и стерилизованных сливок.

переработке молока	
Владеть: методами организации санитарно-гигиенического режима получения высококачественного молока	12. Показатели технологического режима приготовления заквасок для кисломолочных продуктов 13. Раздельный способ производства творога. 14. Особенности технологического процесса производства сметаны резервуарным способом 15. Производство масла в вакуум-маслообразователе.

Таблица 24 -ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: технология убоя и первичной переработки сельскохозяйственных животных	1. Питьевое молоко 2. Пастеризованное молоко 3. Топленое молоко 4. Стерилизованное молоко
Уметь: совершенствовать технологию переработки мяса	5. Пороки молока. 6. Требование к питьевым сливкам 7. Технология питьевых сливок 8. Сливки стерилизованные
Владеть: самостоятельным принятием решений по вопросам производства, хранения и переработки мяса	9. Пороки сливок. 10. Закваски для кисломолочных продуктов 11. Приготовление производственных заквасок 12. Закваски прямого внесения

Таблица 25 -ПК-15: способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: технологию получения высококачественного молока	1. Классификация и ассортимент кисломолочных напитков 2. Органолептические показатели кисломолочных напитков 3. Процессы, протекающие в кисломолочных напитках при хранении. 4. Особенности технологии хранения кисломолочных напитков
Уметь: совершенствовать технологии переработки молока	5. Классификация творога 6. Технология производства творога 7. Расфасовка, упаковка и хранение творога. 8. Пороки сметаны и меры их предупреждения
Владеть: самостоятельным принятием решений по вопросам производства, хранения и переработки	9. Особенности технологии производства отдельных видов сметаны и сметанных продуктов 10. Ускоренный способ производства сметаны 11. Ассортимент сливочного масла и его аналоги. 12. Требования к качеству сливок, как к сырью для

молока	производства масла
--------	--------------------

Таблица 26 -ПК-21: готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать:химический состав и технологические свойства мяса	1. Характеристика и классификация масла 2. Требования к качеству молока и сливок 3. Производства масла методом сбивания сливок прерывных и непрерывных маслоизготовителях 4. Общая технология молочных консервов
Уметь:составлять технологические карты производства и переработки мяса	5. Введение 6. Виды молочных консервов 7. Оценка качества сырья 8. Вода 9. Сухие вещества и СОМО
Навыки:способностью изучения новейших достижений науки и техники по переработке мяса	10. Жиры. 11. Белки 12. Сладкие вещества 13. Стабилизаторы

Таблица 27 -ПК-21: готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать:химический состав и технологические свойства молока	1. Подготовка сырья и составление смесей 2. Фильтрование, эмульгирование и пастеризация смесей 3. Гомогенизация смесей 4. Охлаждение и созревание смесей
Уметь:составлять технологические карты производства и переработки молока	5. Фризерование смесей 6. Фасование и закаливание мороженого 7. Упаковывание и хранение мороженого 8. Определить содержание жира в молоке стандартным методом (ГОСТ 5867-90) 9. Определить плотность молока с помощью лактоденсиметра (молочного ареометра)
Навыки:методами изучения новейших достижений науки и техники по переработке молока	10. Определить степень чистоты, кислотность, количество бактерий по редуктазной пробе с резазурином. 11. Определить свежесть молока кипятильной пробой 12. Определить количество соматических клеток 13. Определить сортность молока. 14. Научиться восстанавливать свертываемость пастеризованного молока

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования 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 28 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
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	Устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Письменная работа с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

Таблица 29 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки	Экзамен, с учетом

	соответствующие изученной дисциплине	результатов текущего контроля, в традиционной форме
--	--------------------------------------	---

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.);

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 искавшие 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.

Доклад–подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

–соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;

–проблемность / актуальность;

–новизна / оригинальность полученных результатов;

–глубина / полнота рассмотрения темы;

–доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность

выводов;

–логичность / структурированность / целостность выступления;

–речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);

–используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);

–наглядность / презентабельность (если требуется);

–самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

–индивидуальное (проводит преподаватель)

–групповое (проводит группа экспертов);

–ориентировано на оценку знаний

–ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;
- адекватность применяемых знаний ситуации;
- Рациональность используемых подходов;
- степень проявления необходимых качеств;
- Умение поддерживать и активизировать беседу;
- проявленное отношение к определенным

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.

Реферат–продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения.

Критерии оценки (собственно текста реферата и защиты):

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат и др.);
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество использованных источников (7–10);
- владение материалом

Критерии оценки:

- наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);
- наличие четко определенной личной позиции по теме эссе;
- адекватность аргументов при обосновании личной позиции

–стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз, и т.д.)

–эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение 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 теории педагогических измерений, может включать задания различных типов (например, эссе или сочинения), 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.

Параметры оценочного средства

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.

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.

По итогам экзамена, как правило, выставляется оценка по шкале порядка: «отлично» - 21-25 баллов; «хорошо» - 17,5-21 балл; «удовлетворительно» - 12,5-17,5 баллов; «неудовлетворительно» - 0-12,5 баллов.

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

1. Комплект билетов (предусматриваются для дисциплин формой промежуточной аттестации которых является экзамен.)