

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
Молочное дело

Направление подготовки (специальность) 3603.02
Зоотехния

Профиль подготовки (специализация) Кормление животных и технология
кормов. Диетология

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

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

4.1 Стремлением к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6)

Знать:

Этап 1: Технологию получения молока высокого качества

Этап 2: Технологию производства творога, сыра

Уметь:

Этап 1: Организовать и обеспечить получение молока высокого качества

Этап 2: Обеспечить технологию производства молочных продуктов высокого качества

Владеть:

Этап 1: Опытном самостоятельного принятия решений по вопросам получения и первичной обработки молока

Этап 2: Опытном самостоятельного принятия решений по вопросам переработки молока

4.2. Способностью прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных (ПК-8)

Знать:

Этап 1: Требования к качеству молока-сырья

Этап 2: Требования к качеству готовых молочных продуктов

Уметь:

Этап 1: Производить цельномолочную, кисломолочную продукцию

Этап 2: Производить творог, сыр, молочные консервы

Владеть:

Этап 1: Приемами работы на технологическом оборудовании по первичной обработке молока

Этап 2: Приемами работы на технологическом оборудовании по переработке молока

4.3. Способностью организовывать повышение квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности (ПК-15)

Знать:

Этап 1: Научные основы потребления молока и молочных продуктов

Этап 2: Технологические процессы производства творога, сыра, молочных консервов

Уметь:

Этап 1: Определять химический состав и качественные показатели молока

Этап 2: Рационально использовать побочные продукты переработки молока

Владеть:

Этап 1: Технологией производства цельномолочной и кисломолочной продукции

Этап 2: Технологией производства молочных консервов, продуктов детского питания

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	Способы оценки
1	2	3	4
Стремлением к саморазвитию, повышению своей квалификации и	Стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и	Знать: Технологию получения молока высокого качества Уметь:	Тестирование

мастерства (ОК-6)	мастерства	Организовать и обеспечить получение молока высокого качества Владеть: Опытном самостоятельном принятии решений по вопросам получения и первичной обработки молока	
Способностью прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных (ПК-8)	Способен прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных	Знать: Требования к качеству молока-сырья Уметь: Производить цельномолочную, кисломолочную продукцию Владеть: Приемами работы на технологическом оборудовании по первичной обработке молока	Тестирование
Способностью организовывать повышение квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности (ПК-15)	Способен организовывать повышение квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности	Знать: Научные основы потребления молока и молочных продуктов Уметь: Определять химический состав и качественные показатели молока Владеть: Технологией производства цельномолочной и кисломолочной продукции	Тестирование

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
Стремлением к саморазвитию, повышению своей квалификации и	Стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и	Знать: Технологию производства творога, сыра	Тестирование

мастерства (ОК-6)	мастерства	Уметь: Обеспечить технологию производства молочных продуктов высокого качества Владеть: Опытom самостоятельного принятия решений по вопросам переработки молока	
Способностью прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных (ПК-8)	Способен прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных	Знать: Требования к качеству готовых молочных продуктов Уметь: Производить творог, сыр, молочные консервы Владеть: Приемами работы на технологическом оборудовании по переработке молока	Тестирование
Способностью организовывать повышение квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности (ПК-15)	Способен организовывать повышение квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности	Знать: Технологические процессы производства творога, сыра, молочных консервов Уметь: Рационально использовать побочные продукты переработки молока Владеть: Технологией производства молочных консервов, продуктов детского питания	Тестирование

3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Система оценок и описание систем оценок представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 - Система оценок

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[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)	незачтено
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание системы оценок

ECTS	Описание оценок	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.	отлично (зачтено)
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 предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	удовлетворительно (зачтено)

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	удовлетворительно (незачтено)
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.	неудовлетворительно (незачтено)
F	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.	

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.

4.1 Таблица 5 - Стремлением к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6). 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: Технологию получения молока высокого качества	<p>1. Укажите, какая из перечисленных ниже примесей ухудшает класс сдаваемого из хозяйства молока по редуктазной пробе и может быть обнаружена специальной пробой на примесь аномального молока в сборном?</p> <p>1) Молозиво</p> <p>2) Стародойное</p> <p>+3) Молоко с субклинической формой мастита</p> <p>4) Антибиотики</p> <p>Консервирующие вещества</p> <p>6) Моющие вещества</p> <p>7) Дезинфицирующие вещества</p>

	<p>2. Из ниже приведенных изменений качества молока определите, что молоко от коров больных маститом.</p> <p>1) Плотный сгусток, который выбрасывается палочкой из луночки пластинки</p> <p>+2) Умеренный или плотный сгусток темно-сиреневого, иногда фиолетового цвета</p> <p>3) Слабый сгусток от светло-сиреневого до фиолетового цвета</p> <p>4) Однородная жидкость светло-сиреневого цвета</p> <p>3. Из ниже приведенных изменений качества молока определите, что молоко нормальное и получено от здоровой коровы.</p> <p>+1) Однородная жидкость или слабый сгусток, который слегка тянется за палочкой в виде нити</p> <p>2) Слабый сгусток от светло-сиреневого до фиолетового цвета.</p> <p>3) Однородная жидкость светло-сиреневого цвета</p> <p>4) Умеренный или плотный сгусток темно-сиреневого, иногда фиолетового цвета</p> <p>5) Выраженный сгусток, при перемешивании которого хорошо видна выемка на дне луночки пластинки сгусток не выбрасывается из луночки</p> <p>4. Продолжительность бактерицидной фазы зависит от:</p> <p>1) органолептических показателей</p> <p>+2) качественного состава микрофлоры молока</p> <p>3) кислотности</p> <p>4) плотности</p>
<p>Уметь: Организовать и обеспечить получение молока высокого качества</p>	<p>5. Последовательность санитарной обработки молочного оборудования:</p> <p>1) предварительное ополаскивание, кислотная обработка, циркуляционная промывка горячим раствором моющего средства, дезинфекция, заключительное ополаскивание</p> <p>2) циркуляционная промывка горячим раствором моющего средства, дезинфекция, заключительное ополаскивание</p> <p>+3) предварительное ополаскивание, циркуляционная промывка горячим раствором моющего средства, дезинфекция, кислотная обработка, заключительное ополаскивание</p> <p>6. В качестве моюще-дезинфицирующего средства при мойке молочного оборудования используют:</p> <p>1) хлорную известь</p> <p>+2) дезмол</p> <p>3) кальцинированную соду</p> <p>4) хлорамин</p> <p>7. В течение какого времени необходимо доставить в лабораторию смывы с молочной посуды:</p> <p>1) 1-2 час</p> <p>2) 2-3 час</p> <p>+3) 3-4 час</p> <p>4) 4-5 час</p> <p>8. В качестве фильтрующего материала при очистке молока фильтровальным способом используют:</p> <p>+1) фланель</p> <p>2) пергаментную бумагу</p> <p>+3) вату</p> <p>+4) лавсан</p>

Навыки: Опытом самостоятельного принятия решений по вопросам получения и первичной обработки молока	<p>9. Укажите, к какой группе относят молоко, если на фильтре, через который профильтрована проба молока, заметны отдельные частицы механических примесей?</p> <p>1) Первая группа +2) Вторая группа 3) Третья группа</p> <p>10. Укажите, к какому классу будет отнесено молоко, если проба в течение одного часа приобретет белую или бледно-розовую окраску? Рядом поставьте возможное количество бактериальных клеток в 1 мл такого молока.</p> <p>1) Первый класс 2) Второй класс +3) Третий класс 4) Высший класс</p> <p>11. При какой бактериальной обсемененности сырое молоко при приемке может быть отнесено ко второму сорту?</p> <p>1) До 300 тыс/см³ 2) От 300 до 500 тыс/см³ +3) От 500 до 4000 тыс/см³</p> <p>12. Из ниже приведенных изменений качества молока определите, что есть подозрение на заболевание коров маститом.</p> <p>1) Однородная жидкость светло-сиреневого цвета 2) Однородная жидкость или слабый сгусток, который слегка тянется за палочкой в виде нити +3) Умеренный или плотный сгусток темно-сиреневого, иногда фиолетового цвета 4) Слабый сгусток от светло-сиреневого до фиолетового цвета 5) Выраженный сгусток, при перемешивании которого хорошо видна выемка на дне луночки пластинки, сгусток не выбрасывается из луночки пластинки</p>
---	--

4.2. Таблица 6 - Стремлением к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6). 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 производства творога, сыра	<p>1. Способы выработки творога:</p> <p>1) сычужно-кислотный 2) термостатный 3) резервуарный</p> <p>2. Жирность сливок при выработке масла:</p> <p>1) 2-6% 2) 10-15% 3) 30-55%</p> <p>3. Процесс маслообразования считается законченным в маслоизготовителях периодического действия, когда массовая доля жира в пахте будет не более:</p> <p>1) 0,2%</p>

	<p>2) 0,4%</p> <p>3) 0,6%</p> <p>4. Процесс маслообразования считается законченным в маслоизготовителях периодического действия, когда массовая доля жира в пахте будет не более:</p> <p>1) 0,2%</p> <p>+2) 0,4%</p> <p>3) 0,6%</p>
<p>Уметь: Обеспечить технологию производства молочных продуктов высокого качества</p>	<p>5. При производстве сыра вносится закваска в количестве, %:</p> <p>1) 3-5</p> <p>2) 5-10</p> <p>+3) 0,1-2,5</p> <p>6. Общая схема технологического процесса выработки кисломолочных продуктов включает следующие операции:</p> <p>+1) приемка и сортировка, очистка, нормализация, пастеризация, гомогенизация, охлаждение до t сквашивания, приготовление и внесение рабочей закваски, сквашивание, охлаждение, созревание, расфасовка, хранение, транспортировка, реализация</p> <p>2) приемка и сортировка, очистка, пастеризация, гомогенизация, нормализация, охлаждение до t сквашивания, приготовление и внесение рабочей закваски, сквашивание, охлаждение, созревание, расфасовка, хранение, транспортировка, реализация</p> <p>3) приемка и сортировка, очистка, нормализация, пастеризация, гомогенизация, охлаждение до t сквашивания, сквашивание, охлаждение, транспортировка, реализация</p> <p>7. Для выработки белкового молока используют цельное молоко и обезжиренное с кислотностью 19^0T. Для повышения СОМО добавляют:</p> <p>1) сухое цельное молоко</p> <p>+2) сухое обезжиренное молоко</p> <p>+3) сгущенное обезжиренное молоко</p> <p>4) обезжиренное молоко (обрат)</p> <p>8. Восстановленное молоко охлаждают и выдерживают для набухания белков в емкости в течение:</p> <p>1) 20-40 мин</p> <p>+2) 3-4 часа</p> <p>3) 8-10 часов</p>
<p>Навыки: Опытом самостоятельного принятия решений по вопросам переработки молока</p>	<p>9. Допустимые потери жира при сепарировании составляют...</p> <p>1) 0,3%</p> <p>+2) 0,5%</p> <p>3) 0,7%</p> <p>4) 1,0%</p> <p>10. Продолжительность вымешивания сырного зерна, после второго нагревания, до готовности сгустка составляет:</p> <p>1) 5-10 мин</p> <p>+2) 30-45 мин</p> <p>3) 60-90 мин</p> <p>11. При производстве сыров с низкой температурой второго нагревания используется следующий режим прессования:</p> <p>+1) 24-26 кг, 3-4 час</p>

	2) 15-24 кг, 16-22 час 3) 8-12 кг, 1-1,5 час
--	---

4.3. Таблица 7 - Способностью прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных (ПК-8). 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: Требования к качеству молока-сырья	1. Какое количество общего белка содержится в молоке, если на титрование 10 мл молока в присутствии 1 мл 1% фенолфталеина пошло 1,6 мл 0,1 н раствора щелочи? 1) 2,7 +2) 3,1 3) 3,3 2. До какой температуры необходимо проводить охлаждение молока в хозяйствах ? +1) $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 2) От 2 до 8°C 3) Не выше 8°C 4) Молоко не охлаждается 3. Какие нормы по кислотности установлены для молока первого сорта? 1) По кислотности, $^{\circ}\text{T}$: +2) От 16,00 до 18,00 3) От 16,00 до 20,99 (21) 4) Менее 15,99 (16) 5) Более 21,00 4. Какова норма по титруемой кислотности для молока несортного? 1) От 16,00 до 18,00 2) От 16,00 до 20,99 +3) Менее 15,99 +4) Более 21,00
Уметь: Производить цельномолочную, кисломолочную продукцию	5. Последовательность технологической схемы выработки питьевого молока состоит: +1) приемка и сортировка молока, очистка, нормализация, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасовка 2) приемка и сортировка молока, охлаждение, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасовка 3) приемка и сортировка молока, очистка, гомогенизация, пастеризация, охлаждение, фасовка 6. Режимы хранения рабочей или производственной закваски должен быть: +1) не более 2^{\times} суток, $8-10^{\circ}\text{C}$ 2) не более 1 мес., $8-10^{\circ}\text{C}$ 3) не более 3 мес., $8-10^{\circ}\text{C}$ 7. При выработке кисломолочных продуктов для сквашивания вносится рабочая закваска в количестве:

	1) 0,1-2,5% +2) 3-5% 3) 5-10% 8. Какое количество бактерий содержится в молоке второго сорта? 1) Не более $3 \cdot 10^5$ 2) Не более $5 \cdot 10^5$ +3) Не более $4 \cdot 10^6$
Навыки: Приемами работы на технологическом оборудовании по первичной обработке молока	9. Режимы стерилизации при двухступенчатой схеме: 1) в начале в потоке при $t = 95-99^{\circ}\text{C}$, 3-4 часа, а затем в таре паром при $t = 116-118^{\circ}\text{C}$, 12-15 мин +2) в начале в потоке при $t = 135-140^{\circ}\text{C}$, 20 сек, а затем в таре паром при $t = 116-118^{\circ}\text{C}$, 12-15 мин 3) в начале в потоке при $t = 135-140^{\circ}\text{C}$, 20 сек, а затем в таре паром при $t = 95-99^{\circ}\text{C}$, 3-4 часа 10. Режимы пастеризации топленого молока: +1) $95-99^{\circ}\text{C}$, 3-4 часа 2) $100-110^{\circ}\text{C}$, 15-20 сек 3) $63-65^{\circ}\text{C}$, 30 мин 11. Режимы сквашивания сметаны: 1) $30-35^{\circ}\text{C}$, 7-8 час +2) $20-26^{\circ}\text{C}$, 9-16 час 3) $40-45^{\circ}\text{C}$, 5-6 час 12. Рабочая или производственная закваска должна иметь кислотность: 1) $16-18^{\circ}\text{T}$ +2) $90-110^{\circ}\text{T}$ 3) $180-200^{\circ}\text{T}$

4.4 Таблица 8 - Способностью прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных (ПК-8). 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 к качеству готовых молочных продуктов	1. Кислотность нежирного творога: 1) $16-18^{\circ}\text{T}$ 2) $90-110^{\circ}\text{T}$ 3) $180-200^{\circ}\text{T}$ +4) $220-270^{\circ}\text{T}$ 2. Какую продукцию нельзя вырабатывать без участия микрофлоры: 1) питьевое молоко +2) сыр 3) консервы +4) кефир 5) мороженое 3. Назовите твердые сычужные сыры, прессуемые с высокой температурой второго нагревания: 1) российский

	<ul style="list-style-type: none"> +2) советский 3) швейцарский 4) голландский <p>4. Температура мороженого при выходе из фризера:</p> <ul style="list-style-type: none"> +1) -6°C 2) -18°C 3) -25°C
Уметь: Производить творог, сыр, молочные консервы	<p>5. При выработке масла применяется следующий режим пастеризации:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 63°C с выдержкой 30 мин 2) 72°C – 15-20 сек. +3) $85-90^{\circ}\text{C}$ без выдержки <p>6. Последовательность технологического процесса при выработке масла состоит из следующих операций:</p> <ul style="list-style-type: none"> +1) приемка и сортировка, сепарирование, нормализация, пастеризация, созревание сливок, сбивание сливок, обработка масленного зерна 2) приемка и сортировка, пастеризация, нормализация, сепарирование, сбивание сливок, обработка масленного зерна 3) пастеризация, сепарирование, сбивание, созревание сливок, обработка масленного зерна, сортировка <p>7. При выработке кисло-сливочного масла в сливки вносится специальная бактериальная закваска, в состав которой входит:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Ацедофильные палочки 2) Болгарские палочки +3) Молочно-кислые палочки +4) Стрептококки +5) Ароматобразующие бактерии <p>8. Для полного осаждения белков в топленое масло нужно добавить:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Соду +2) Соль 3) Уксусную кислоту +4) Молочную кислоту 5) Серную кислоту
Навыки: Приемами работы на технологическом оборудовании по переработке молока	<p>9. Для получения топленого масла используются следующие методы:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Метод сбивания +2) Метод сепарирования +3) Метод вытапливания 4) Метод преобразования высокожирных сливок <p>10. Последовательность заполнения жиroma при определении жирности сливок методом разведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> +1) $10\text{ см}^3\text{ H}_2\text{SO}_4 + 10,77\text{ сливок разведенных} + 1\text{ см}^3\text{ изоамилового спирта}$ 2) $5\text{ см}^3\text{ сливок} + 5\text{ см}^3\text{ дист. воды} + 10\text{ см}^3\text{ H}_2\text{SO}_4 + 1\text{ см}^3\text{ изоамилового спирта}$ 3) $10\text{ см}^3\text{ H}_2\text{SO}_4 + 5\text{ см}^3\text{ сливок} + 5\text{ см}^3\text{ дист. воды} + 1\text{ см}^3\text{ изоамилового спирта}$ 4) $10\text{ см}^3\text{ H}_2\text{SO}_4 + 5\text{ г сливок} + 5\text{ г дист. воды} + 1\text{ см}^3\text{ изоамилового спирта}$ 5) $10,77\text{ см}^3\text{ сливок} + 10\text{ см}^3\text{ H}_2\text{SO}_4 + 1\text{ см}^3\text{ изоамилового спирта}$

	<p>11. Процесс выпаривания при сгущении нормализованной смеси идет в условиях разряжения, которое соответствует:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 750-763 мм рт. ст. +2) 600-650 мм рт. ст. 3) 500-550 мм рт. ст. <p>12. До какой температуры и с каким временем выдержки нагревают молоко при высокотемпературной пастеризации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 63°C 30 мин 2) 63°C 15-20 сек +3) 72°C 15-20 сек 4) 72°C без выдержки
--	--

4.5. Таблица 9 - Способностью организовывать повышение квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности (ПК-15). 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: Научные основы потребления молока и молочных продуктов	<p>1. При какой бактериальной обсемененности сырое молоко при приемке может быть отнесено к высшему сорту?</p> <ol style="list-style-type: none"> +1) До 300 тыс/см³ 2) От 300 до 500 тыс/см³ 3) От 500 до 4000 тыс/см³ <p>2. Укажите, из ниже перечисленных величин, сколько молока необходимо для определения группы чистоты стандартным методом?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 50 мл 2) 100 мл +3) 250 мл 4) 200 мл <p>3. Укажите, какие из перечисленных ниже показателей нельзя определять в консервированных пробах молока:</p> <ol style="list-style-type: none"> +1) Органолептические показатели +2) Кислотность 3) Содержание жира 4) Содержание белка 5) Плотность +6) Бактериальная обсемененность <p>4. Укажите все перечисленные ниже изменения показателей, характеризующие молоко, фальсифицированное водой.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Плотность повышена +2) Плотность понижена +3) Жирность понижена +4) Кислотность понижена +5) Содержание сухих веществ понижено 6) Жирность повышена +7) Содержание СОМО понижено
Уметь: Определять химический состав и качественные	<p>5. Органолептические свойства молока:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) плотность +2) вкус, запах

показатели молока	<p>+3) консистенция +4) цвет 5) кислотность 6. При определении кислотности молока стандартным методом, на титрование 10 мл молока в присутствии фенолфталеина, пошло 2,0 мл щелочи. При проверке последней оказалось, что поправка для нее = 1,05. Какова же фактическая кислотность молока в °Т? +1) 21°Т 2) 19°Т 3) 20°Т 4) 21,5°Т 7. Среднее содержание жира в молоке, %: 1) 3,2 +2) 3,7 3) 3,5 4) 4,0 8. Среднее содержание белка в молоке: 1) 2,7% 2) 3,7% +3) 3,3% 4) 3,6%</p>
Навыки: Технологией производства цельномолочной и кисломолочной продукции	<p>9. Способы выработки кисломолочных продуктов: +1) термостатный +2) резервуарный 3) сычужным ферментом 4) кислотный 10. Основными биохимическими процессами, протекающими при выработке кисломолочных продуктов, являются: 1) маслянокислое брожение +2) молочнокислое брожение +3) спиртовое брожение 4) пропионовокислое брожение 11. Для обогащения витамином С в молоко после пастеризации вносят: 1) молочную кислоту +2) аскорбиновую кислоту 3) уксусную кислоту 12. Способы выработки творога: 1) термостатный +2) кислотный +3) сычужно-кислотный 4) 28,2°А</p>

4.6. Таблица 10 - Способностью организовывать повышение квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности (ПК-15).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	При выработке детского питания молоко – сырье по термоустойчивости должно быть не ниже :

процессы производства творога, сыра, молочных консервов	1) 1 класса +2) 2 класса 3) 3 класса 6) 4 класса 7) 5 класса 10. На какие виды подразделяется мороженое: +1) основные 2) любительские 3) сливочные 4) пломбир
Уметь: Рационально использовать побочные продукты переработки молока	Обезжиренное молоко является одним из компонентов ЗИМ, содержание которого в нем составляет: 1) 10% +2) 80% 3) 100% 11. Какое количество сухого вещества содержится в сыворотке: 1) 12,5% +2) 6,9% 3) 9,1% 12. Оптимальность жирность пахты при выработке масло на маслоизготовителях непрерывного действия должна быть: 1) 0,3% 2) 0,4% 3) 0,5% 4) 0,6% +5) 0,7%
Навыки: Технологией производства молочных консервов, продуктов детского питания	9. Расчет рецептур смеси мороженого заключается в определении массы сырья в зависимости от массовой доли: +1) жира 2) СОМО 3) белка 4) сухих веществ 10. Какова плотность молока при 20°C в °А, из ниже представленных вариантов, если при ее определении она составила 1029 кг/м ³ при t - 17°C? +1) 28,4 °А 2) 1,0284 3) 1,023 4) 29,6 °А

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль (экзамен), 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 аудиторные занятия.

Текущий контроль успеваемости проводится в следующих формах:

- устная (устный опрос);
- тестовая (письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий.

Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Экзамен преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

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.