

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

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

Б1.В.24 Технология хранения и переработки продукции животноводства

Направление подготовки 38.03.01 Экономика
Профиль образовательной программы Бухгалтерский учет, анализ и аудит
Квалификация выпускника бакалавр

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

ОПК-2 Способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач

Знать:

Этап 1

теоретические основы хранения и технологии сельскохозяйственных продуктов

Этап 2

теоретические и практические основы хранения и технологии переработки продукции животноводства

Уметь:

Этап 1

организовать хранение сельскохозяйственных продуктов с наибольшим экономическим эффектом;

Этап 2

применять технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции.

Владеть:

Этап 1

навыками проведения научно-исследовательской работы, составления схем технологических операций по вопросам производства, обработки и переработки молока и мяса;

Этап 2

навыками самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока и мяса, владеть приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли.

ПК-1 Способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов

Знать:

Этап 1: способы сельскохозяйственного использования продукции животноводства;

Этап 2: факторы жизни животных, способы эффективного производства и переработки продукции животноводства

Уметь:

Этап 1: анализировать исходные данные, о технологических затратах на хранение и переработку продукции животноводства для расчета экономических показателей

Этап 2: рассчитывать показатели экономической эффективности хранения и переработки продукции животноводства

Владеть:

Этап 1: классификацией показателей качества мяса и молока и их характеристик, расчета затрат на хранение и переработку сельхозпродукции

Этап 2: навыками нормирования качества сельскохозяйственных продуктов, расчета показателей эффективности хранения и переработки продукции животноводства

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-2	Способен осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач	Знать: теоретические основы хранения и технологии сельскохозяйственных продуктов; Уметь: организовать хранение сельскохозяйственных продуктов с наибольшим экономическим эффектом; Владеть: навыками проведения научно-исследовательской работы, составления схем технологических операций по вопросам производства, обработки и переработки молока и мяса.	Проверка конспектов лекций, проверка полученных результатов, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
ПК-1	Способен собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов	Знать: способы сельскохозяйственного использования продукции животноводства Уметь: анализировать исходные данные, о технологических затратах на хранение и переработку продукции животноводства для расчета экономических показателей Владеть: классификацией показателей качества мяса и молока и их характеристик, расчета затрат на хранение и переработку сельхозпродукции	Проверка конспектов лекций, проверка полученных результатов, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ОПК-2	Способен осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных	Знать: теоретические и практические основы хранения и технологии переработки продукции животноводства. Уметь: применять технологические процессы и	Проверка конспектов лекций, проверка полученных результатов, устная

	задач	аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции. Владеть: навыками самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока и мяса, владеть приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли.	(письменная) защита выполненной работы, тестирование, зачет, с учетом результатов текущего контроля
ПК-1	Способен собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов	Знать: факторы жизни животных, способы эффективного производства и переработки продукции животноводства Уметь: рассчитывать показатели экономической эффективности хранения и переработки продукции животноводства Владеть: навыками нормирования качества сельскохозяйственных продуктов, расчета показателей эффективности хранения и переработки продукции животноводства	Проверка конспектов лекций, проверка полученных результатов, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование, зачет, с учетом результатов текущего контроля

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 3 – Шкалы оценивания

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	зачтено
[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 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.	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 но (зачтено)
E	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 но (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.	

Таблица 5 –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 6 - ОПК-2 Способен осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач. 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: теоретические основы хранения и технологии сельскохозяйственных продуктов	1. Среднее содержание воды в молоке, %: 82,5 87,5 72,5 2. Какой гормон влияет на процесс молокоотдачи: пролактин окситоцин кортизон 3. Органолептические свойства молока: плотность вкус, запах консистенция
Уметь: организовать хранение сельскохозяйственных продуктов с наибольшим экономическим эффектом	4. Ответьте в письменном виде на вопрос: Технология сметаны 5. Ответьте в письменном виде на вопрос: Виды масла и сырье для его производства 6. Ответьте в письменном виде на вопрос: Технология производства молочных консервов
Владеть: навыками проведения научно-исследовательской работы, составления схем технологических операций по вопросам производства, обработки и переработки молока и мяса	7. Дайте письменный ответ на вопрос: Технологический процесс производства мороженого 8. Дайте письменный ответ на вопрос: Организация работы в лаборатории и общие вопросы контроля качества молока 9. Дайте письменный ответ на вопрос: Определение жирности и плотности молока, содержания в нем сухих веществ, СОМО.

Таблица 7 - ОПК-2 Способен осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач. 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: теоретические и практические основы хранения и технологии переработки продукции животноводства	1. Какую продукцию нельзя вырабатывать без участия микрофлоры: питьевое молоко сыр консервы 2. Действием чего можно уничтожить микроорганизмы: температурой светом спиртом 3. При дефиците моющих средств, что чаще всего используют: хлорную известь кальцинированную соду влажный насыщенный пар
Уметь: применять технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции.	4. Дайте письменный ответ на вопрос: Качественный состав микрофлоры молока. 5. Дайте письменный ответ на вопрос: Определение качества молочных консервов. 6. Дайте письменный ответ на вопрос: Химическая и биологическая оценка мяса птицы.
Владеть: навыками самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока и мяса, владеть приемами работы на технологическом оборудовании, используемом в отрасли	7. Дайте письменный ответ на вопрос: Особенности технологического процесса производства сметаны резервуарным способом 8. Дайте письменный ответ на вопрос: Определение энергетической ценности мяса. 9. Дайте письменный ответ на вопрос: Физические методы оценки качества мяса птицы.

Таблица 8 - ПК-1 Способен собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов 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: способы сельскохозяйственного использования продукции животноводства	1. Какие обязательные операции включает первичная обработка молока на ферме: очистка охлаждение замораживание 2. Источником холода при охлаждении молока могут быть: свежая вода лед спирт

	3. На процесс образования молока влияет: кормление порода условия содержания
Уметь: анализировать исходные данные, о технологических затратах на хранение и переработку продукции животноводства для расчета экономических показателей	4. Дайте письменный ответ на вопрос: Требование к питьевым сливкам 5. Дайте письменный ответ на вопрос: Классификация цельно-мышечных мясопродуктов. 6. Дайте письменный ответ на вопрос: Способы разделки туши
Владеть: классификацией показателей качества мяса и молока и их характеристик, расчета затрат на хранение и переработку сельхозпродукции	7. Дайте письменный ответ на вопрос: Пороки сливок. 8. Дайте письменный ответ на вопрос: Закваски для кисломолочных продуктов 9. Дайте письменный ответ на вопрос: Сортность мяса и технологическая направленность его применения.

Таблица 9 - ПК-1 Способен собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов. 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: факторы жизни животных, способы эффективного производства и переработки продукции животноводства	1. Резервирование, созревание молока продолжается: 5±2 часа 12±2 часа 15±2 часа 2. Методы консервирования молока: термостатный сушка сычужным ферментом 3. При выработке мороженого в качестве стабилизатора используют: сахар желатин мастоприм
Уметь: рассчитывать показатели экономической эффективности хранения и переработки продукции животноводства	4. Дайте письменный ответ на вопрос: Классификация творога 5. Дайте письменный ответ на вопрос: Определение pH мяса. 6. Дайте письменный ответ на вопрос: Определение свежести говядины, свинины и баранины.
Владеть: навыками нормирования качества сельскохозяйственных продуктов, расчета показателей эффективности хранения и переработки продукции животноводства	7. Дайте письменный ответ на вопрос: Особенности технологии производства отдельных видов сметаны и сметанных продуктов 8. Дайте письменный ответ на вопрос: Требования к качеству сливок, как к сырью для производства масла 9. Дайте письменный ответ на вопрос: Ветеринарно-санитарные требования на предприятиях мясной промышленности.

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 10 - 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	Проверка полученных результатов, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, тестирование

Таблица 11 - 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	Проверка полученных результатов, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки, соответствующие изученной дисциплине	Зачет, с учетом 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, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, конспект 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 систематизировано 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.

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 задания.

Контрольное задание - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольное задание – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов). Как правило, контрольное задание предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольного задания:

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

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, 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.

Зачет предполагает проверку усвоения учебного материала практических занятий, а также проверку результатов решения практических заданий. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных заданий, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на практических занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%.

Оценка, выставаемая за зачет, является оценкой квалитативного типа (по шкале наименований «зачтено» / «не зачтено»).

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.

6.1. Тестовые задания

1. Резервирование, созревание молока продолжается:

5±2 часа

12±2 часа

15±2 часа

2. При выработке сыра нормализация молока и составление смеси проводят по:

жиру

сухому веществу

СОМО

3. Какой режим пастеризации используется в сыроделии, °С:

72±2 (15-20 сек выдержка)

80 и выше (без выдержки)

63-65 (30мин выдержка)

4. Способы формирования сыра:

в сита

из пласта

отделение сыворотки в емкости

наливом

насыпью

5. Концентрация водного или сывороточного рассола при посолке сыров должна быть:

5-16%

28-32%

18-24%

6. Расход нормализованной смеси на 1 кг сыра составляет:

9-11 кг

7-8 кг

20-25 кг

7. Основными биохимическими процессами, протекающими при выработке кисломолочных продуктов, являются:

маслянокислое брожение

молочнокислое брожение

спиртовое брожение

пропионовокислое брожение

8. Способы выработки кисломолочных продуктов:

термостатный

резервуарный

сычужный

кислотный

9.Режимы хранения рабочей или производственной закваски должен быть:
не более 2^x суток, 8-10 °C
не более 10 суток , 8-10 °C
не более 1 мес., 8-10 °C

10.Способы выработки творога:
сычужно-кислотный
термостатный
резервуарный

11.Методы консервирования молока:
термостатный
сушка
сычужным ферментом

12. При выработке мороженого в качестве стабилизатора используют:
сахар
желатин
мастоприм

13. Режим пастеризации смеси для мороженого:
72±2 °C, 15-20 сек
80-85 °C, 50-60 сек
63-65 °C, 30 мин

14.Взбитость сливочного мороженого:
50%
100%
150%

15.Жирность сливок при выработке масла:
2-6%
10-15%
30-55%

16.Методы исправления пороков сливок...
гомогенизация
нормализация
промывка
дезодорация

17. Из ниже приведенных характеристик, какова норма кислотности молока для высшего сорта?
От 16,00 до 18,00
От 16,00 до 20,99
Более 21,00

18. При какой температуре транспортируют молоко на завод и в течение какого максимального времени?
4±2°C
от 2 до 8 °C

не выше 8°C
12 часов

19. До какой температуры необходимо проводить охлаждение молока в хозяйствах?
4±2°C
от 2 до 8 °C
не выше 8°C

20. Укажите, из ниже перечисленных величин, сколько молока необходимо для определения группы чистоты стандартным методом?
50-120 мл
100-140 мл
*180-250 мл

6.2. Типовые контрольные задания

6.2.1. Контрольные задания

Задание 1.

Подготовьте в письменном виде ответ на вопрос: Технология питьевого молока.

Задание 2.

Найдите в справочной литературе термины и запишите их определения жирности и плотности молока, содержания в нем сухих веществ, СОМО. Контроль натуральности молока.

Задание 3.

Найдите в справочной литературе термины и запишите их определения жиры, белки, сладкие вещества, стабилизаторы.

Задание 4.

Подготовьте в письменном виде ответ на вопрос: Убой и первичная переработка крупного рогатого скота.

Задание 5.

Подготовьте в письменном виде ответ на вопрос: Химический состав и технологические свойства мяса.

Задание 6.

Найдите в справочной литературе термины и запишите их определения технологические свойства мяса.

Задание 7.

Ответьте в письменном виде на вопрос: Классификация мяса по термическому состоянию.

Задание 8.

Ответьте в письменном виде на вопрос: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных и инвазионных болезнях животных.

Задание 9.

Перечислите и охарактеризуйте ассортимент, сырье и материалы для производства колбасных изделий.

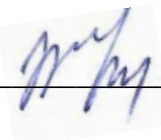
Задание 10.

Дайте письменный ответ на вопрос: Классификация консервов.

6.2.2. Контрольные вопросы для промежуточной аттестации

1. Классификация консервов.
2. Сырьё, вспомогательные материалы, тара.
3. Основные технологические процессы.
4. Пороки мясных баночных консервов.
5. Задачи специалиста в организации производства и переработки молока в условиях рыночных отношений.
6. Особенности молока как продукта с.-х. производства.
7. Научные основы потребления молока и молочных продуктов.
8. Истинные и неистинные компоненты молока.
9. Характеристика истинных компонентов молока питательное и технологическое значение.
10. Свойства молока и их использование в технологическом производстве и в лабораторной практике.
11. Факторы, обусловленные особенностями физиологического состояния лактирующей коровы.
12. Факторы, обусловленные наследственностью.
13. Факторы внешней среды или факторы, обусловленные особенностями технологического использования лактирующей коровы в качестве физиологической машины по производству молока.
14. Качественный состав микрофлоры молока.
15. Санитарный уход за выменем до и после доения.
16. Санитарный уход за доильной аппаратурой и всем молочным оборудованием.
17. Требования к качеству исходного молока с учетом вырабатываемого ассортимента.
18. Технологическая схема питьевого молока.
19. Виды питьевого молока (пастеризованное, топленое, стерилизованное, белковое, восстановленное и т.д.) и технологические особенности их производства.
20. Общая технологическая схема выработки кисломолочных продуктов.
21. Виды кисломолочных продуктов (кефир, варенец, ацидофилин, йогурт, кумыс и др. напитки).
22. Использование кисломолочных продуктов при выращивании сельскохозяйственных животных.
23. Требования к молоку и сливкам.
24. Способы производства масла.
25. Производство масла методом сбивания сливок в прерывных и непрерывных Маслоизготовителях.
26. Убой и первичная переработка крупного рогатого скота.
27. Убой и первичная переработка свиней.
28. Морфологическое состав мяса.
29. Химический состав мяса.
30. Технологические свойства мяса.

Разработал:



Н.В. Соболева