

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
Кафедра Агробиотехнологий

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
«30» августа 2019 г., протокол № 1
заведующий кафедрой

_____ М.Г.Курбанова
(подпись)

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.14 ТЕХНОЛОГИИ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
для студентов по направлению подготовки бакалавриата

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Разработчик: Курбанова М.Г.

Кемерово 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	3
1.1 Перечень компетенций	3
1.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования	4
1.3 Описание шкал оценивания	6
1.4 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий	7
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	9
2.1 Текущий контроль знаний студентов	9
2.2 Промежуточная аттестация.....	15
2.3 Типовой вариант экзаменационного тестирования	Ошибка! Закладка не определена.
2.4 Типовой экзаменационный билет.....	Ошибка! Закладка не определена.
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	20

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Перечень компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ПСК – 3 Готовность реализовывать технологии переработки продукции животноводства

1.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Конечными результатами освоения программы дисциплины являются сформированные когнитивные дескрипторы «знать», «уметь», «владеть» (З2, У2, В2), расписанные по отдельным компетенциям. Формирование этих дескрипторов происходит в течение изучения дисциплины по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы.

Таблица 1 – Соответствие этапов (уровней) освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
ПСК – 3 Готовность реализовывать технологии переработки продукции животноводства							
Первый этап (начало формирования) <i>Способен к комплексной переработке сырья животного происхождения</i>	Владеть: навыками реализации технологий переработки продукции животноводства В2	Не владеет	Фрагментарное владение навыками реализации технологий переработки продукции животноводства	В целом успешное, но не систематическое владение навыками реализации технологий переработки продукции животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками реализации технологий переработки продукции животноводства	Успешное и систематическое владение навыками реализации технологий переработки продукции животноводства	собеседование
	Уметь: организовывать технологический процесс переработки продукции животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования У2	Не умеет	Фрагментарное умение организовывать технологический процесс переработки продукции животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать технологический процесс переработки продукции животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать технологический процесс переработки продукции животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	Успешное и систематическое умение организовывать технологический процесс переработки продукции животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	собеседование
	Знать: технологический процесс переработки продукции животноводства, устройство и работу	Не знает	Фрагментарные знания о технологическом процессе переработки продукции животноводства,	В целом успешные, но не систематические знания о технологическом процессе переработки	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания о технологическом процессе переработки	Успешные и систематические знания о технологическом процессе переработки продукции	собеседование

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
	применяемого оборудования 32		устройстве и работе применяемого оборудования	продукции животноводства, устройстве и работе применяемого оборудования	продукции животноводства, устройстве и работе применяемого оборудования	животноводства, устройстве и работе применяемого оборудования	

Этапы формирования компетенций реализуются в ходе освоения дисциплины, что отражается в тематическом плане дисциплины.

1.3 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения (таблица 1), суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 2 и формулой 1.

Таблица 2 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	зачтено
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительно	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

m_i – количество оценочных средств i -го дескриптора;

k_i – балльный эквивалент оцениваемого критерия i -го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 2 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения A (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

1.4 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Свой фактический рейтинг студент может отслеживать в системе электронного обучения Кемеровского ГСХИ (журнал оценок) <http://moodle.ksai.ru/course/index.php?categoryid=2682>. При возникновении спорной ситуации, оценка округляется в пользу студента (округление до десятых).

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 2.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

Классическая форма сдачи зачета (собеседование)

Зачет проводится в учебных аудиториях института. Студент случайным образом выбирает билет. Для подготовки к ответу студенту отводится 45 минут. Экзаменатор может задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета по программе дисциплины.

Во время подготовки, использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Студент, уличенный в списывании, удаляется из аудитории и в зачетно-экзаменационную ведомость ставится «неудовлетворительно». В случае добровольного отказа отвечать на вопросы билета, преподаватель ставит в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

2.1 Текущий контроль знаний студентов

КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ ДИКТАНТОВ К ЛЕКЦИОННЫМ ЗАНЯТИЯМ

Лекция №1

1. Технологическая схема производства топленого молока включает следующие операции:.....
2. Технологическая схема производства стерилизованных сливок включает следующие операции:.....
3. Технологическая схема производства мороженого пломбир включает следующие операции:.....

Лекция №2

1. Технология изготовления лабораторной закваски для кефира включает следующие операции:.....
2. Преимущества заквасок прямого внесения заключается в следующем:.....
3. Технологическая схема производства сметаны ускоренным способом включает следующие операции:.....

Лекция №3

1. Технологическая схема производства творога традиционным способом включает следующие операции:.....
2. Технологическая схема производства зерненного творога ускоренным способом включает следующие операции:.....
3. Технологическая схема производства творожных изделий включает следующие операции:.....

РАЗДЕЛ 2 – Техника и технология производства масла животного

Лекция №4, 5

1. Пищевая и биологическая ценность масла коровьего заключается в следующем.....
2. Ассортимент масла животного включает следующие виды
3. Основные технологические операции производства масла кисломолочного методом сбивания сливок.....
4. Основные технологические операции производства масла сладко сливочного методом преобразования высокожирных сливок.....
5. Технология производства масла шоколадного включает следующие операции.....

Лекция № 6

1. Технология топленого масла методом отстаивания и сепарирования включает следующие операции.....
2. Технология топленого масла методом отстаивания включает следующие операции.....
3. Технология топленого масла методом сепарирования включает следующие операции.....
4. Технология молочного жира включает следующие операции....

РАЗДЕЛ 3 – Техника и технология производства сыров

Лекция № 7, 8

1. Созревание молока в сыроделии проводят при следующих режимах:....
2. Для производства твердых сычужных сыров с высокой и низкой температурой второго нагревания используют следующие заквасочные культуры....
3. Для производства мягких и рассольных сыров используют следующие заквасочные культуры....
4. Роль второго нагревания в формировании видовых особенностей сыров заключается в следующем.....
5. Формование сыров проводят следующими способами.....
6. Режимы созревания сыров применяют следующие....

Лекция № 9, 10

1. Технология рассольных сыров состоит из следующих операций....
2. Технология мягких свежих сыров состоит из следующих операций....
3. Технология мягких зрелых сыров состоит из следующих операций....
4. Технология плавленых сыров состоит из следующих операций....

РАЗДЕЛ 4 - Техника и технология производства молочных консервов и продуктов детского питания

Лекция № 11

1. Общими операциями при производстве молочных консервов являются....
2. Сгущение смеси проводят по следующим режимам.....
3. Технология сгущенных стерилизованных продуктов включает следующие операции.....
4. Технология сгущенного молока с сахаром включает следующие операции.....

Лекция № 12, 13

1. Технология сухого молока распылительной сушкой предусматривает следующие режимы...

2. Технология сухих кисломолочных продуктов сублимационной сушкой предусматривает следующие режимы...
3. Технология сухих смесей пленочной сушкой предусматривает следующие режимы...
5. Технологические особенности жидких продуктов для детского питания включает следующие операции.....
6. Технологические особенности пастообразных продуктов для детского питания включает следующие операции.....
7. Технология сухих молочных продуктов для детского питания включает следующие операции.....

РАЗДЕЛ 5 – Техника и технология производства продуктов из молочного белково-углеводного сырья

Лекция № 14

1. Технология казеина кислотным способом включает следующие операции.....
2. Технология казеинатов включает следующие операции.....
3. Технология казеицитов включает следующие операции.....
4. Технология копреципитатов включает следующие операции.....

Лекция № 15

1. Технология напитков из пахты включает следующие операции.....
2. Технология сыров из пахты включает следующие операции.....
3. Технология мороженого из пахты включает следующие операции.....
4. Технология жидкого ЗЦМ из молочного белково-углеводного сырья заключается в следующем....

Лекция № 16

1. Технология сиропа лакто-лактоулозы включает следующие особенности...
2. Технология производства молочного сахара-сырца включает следующие особенности...
3. Технология производства этилового спирта из молочной сыворотки включает следующие особенности...

ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Лабораторное занятие № 1

1. Какие виды пастеризованного молока вырабатываются молочной промышленностью?
2. Составьте векторную схему молока восстановленного с режимами.
3. Приведите технологическую схему производства молока с какао в лабораторно – аппаратурном исполнении.

4. Назовите технологические особенности производства молока «Школьное».
5. В чем заключаются технологические особенности сливок питьевых стерилизованных. Какие способы стерилизации вам известны.
6. Каковы технологические параметры производства различных видов пастеризованного молока?

Лабораторное занятие № 2

1. Перечислить ассортимент кисломолочных напитков.
2. Какие режимы пастеризации молока применяют при производстве диетических кисломолочных продуктов?
3. Для чего в производстве ряженки используют более высокие температуры пастеризации и длительную выдержку?
4. Какими двумя способами вырабатывают кисломолочные напитки?
5. Сущность процесса кислотной коагуляции белков молока.
6. Каковы особенности технологии производства кисломолочных напитков вырабатываемых в данной лабораторной работе.
7. Перечислить пороки консистенции кисломолочных напитков и причины их возникновения.
8. Перечислить пороки вкуса и запаха кисломолочных напитков и причины их возникновения.
9. Назвать основные технологические операции производства сметаны.
10. Назвать особенности технологического процесса производства сметаны ацидофильной.
11. Для чего и как осуществляется нормализация сливок при производстве сметаны?
12. В чем состоит сущность физического созревания сливок?
13. Почему при пастеризации сливок применяют более высокие температурные режимы?
14. Какие виды заквасок используют в производстве сметаны?
15. В чем заключается сущность сквашивания сливок?
16. Для чего проводят созревание сметаны?
17. В чем заключается технологическая особенность процесса производства творога традиционным способом?
18. В чем заключается технологическая особенность процесса производства творога раздельным способом?
19. Укажите пороки вкуса творога и причины их возникновения.
20. Укажите пороки консистенции творога и причины их возникновения

Лабораторное занятие № 3

1. Назовите ассортимент масла с наполнителями.
2. Дайте основные характеристики различных видов масла с наполнителями.
3. В чем заключаются особенности технологии масла с наполнителями?

4. Как рассчитать количество наполнителя?
5. Как определяют массовую долю жира в масле с наполнителями?
6. Особенности подготовки и внесения наполнителей.
7. Какие вы знаете основные технологические схемы производства масла с наполнителями?
8. Как определить массовую долю влаги в масле с наполнителями?
9. Какие технологические схемы производства сливочного масла с наполнителями вы знаете, в чем заключается их особенность?
10. Составьте одну из технологических схем выработки масла с наполнителями.
11. Дайте характеристику топленого масла.
12. Какие требования предъявляют к сырью, для получения топленого масла?
13. Как определяют массовую долю жира в топленом масле?
14. С какой целью добавляют воду при перетопке масла?
15. Какие способы производства топленого масла вам известны?
16. Как определяют массовую долю влаги в топленом масле?
17. Каков химический состав топленого масла? Дайте характеристику органолептическим показателям этого продукта.
18. Как формируется зернистая консистенция топленого масла?
19. Какой способ получения топленого масла наиболее приемлем? Обоснуйте свой ответ.
20. Условия и сроки хранения готового продукта, какие пороки топленого масла вы знаете?

Лабораторное занятие № 4

1. Назначение и режимы пастеризации молока в производстве консервов.
2. каким образом изменяются составные части молока при пастеризации?
3. Каковы общие технологические операции в производстве молочных консервов?
4. Основные принципы консервирования, используемые в производстве молочных консервов.
5. Какие известны способы внесения свекловичного сахара при выработке сгущенных молочных продуктов с сахаром?
6. Дайте технологическую схему производства сгущенных консервов с сахаром.
7. Возможно ли применение бессиропного метода внесения сахара при сгущении молока в вакуум-выпарных установках периодического действия?
8. Как рассчитывается количество свекловичного сахара на одну варку продукта?
9. Приведите технологические схемы производства сгущенных стерилизованных молочных продуктов, включая режимы и типы используемого оборудования.
10. Что такое термоустойчивость молока, какие факторы влияют на нее?
11. Каким образом можно повысить термоустойчивость молока?
12. Роль солей-стабилизатора в производстве сгущенных стерилизованных продуктов.

Лабораторное занятие № 5, 6, 7

1. Назвать основные виды молочно-белковых концентратов из обезжиренного молока и указать их применение.
2. Какие способы коагуляции белков применяются в промышленности?
3. Каков химизм и механизм различных способов коагуляции белков?
4. При каком способе коагуляции белков выход продукта наибольший и почему?
5. Цель и назначение производства растворимых молочно-белковых концентратов.
6. Каковы способы получения растворимых молочно-белковых концентратов?
7. Каково влияние зольности молочно-белковых концентратов на процесс их растворения?
8. В чем заключается биологическая ценность пахты и молочной сыворотки?
9. Каковы принципиальные технологические схемы выработки напитков из пахты и молочной сыворотки?
10. Каким путем проводится осветление сыворотки?

11. Какова экономическая эффективность при выработке напитков из пахты и молочной сыворотки?

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ (СООБЩЕНИЙ)

1. Значение кисломолочных продуктов в питании.
2. Технологические особенности производства различных видов молочных напитков, кисломолочных продуктов и мороженого.
3. Основные пороки кисломолочных продуктов, меры предупреждения.
4. Технологические особенности комбинированного масла
5. Технологические особенности масла с напонителями,
6. Технологические особенности аналогов сливочного масла – масляных и сливочных паст.
7. Технологические особенности концентратов молочного жира. Основные пороки, причины и меры предупреждения.
8. Основные факторы, определяющие принципы построения технологической схемы производства сыров с высокой температурой второго нагревания, их видовые особенности.
9. Основные факторы, определяющие принципы построения технологической схемы производства сыров с низкой температурой второго нагревания, их видовые особенности.
10. Основные факторы, определяющие принципы построения технологической схемы производства мягких сыров их видовые особенности. Основные пороки, причины и меры предупреждения.
11. Основные факторы, определяющие принципы построения технологической схемы производства рассольных сыров их видовые особенности. Основные пороки, причины и меры предупреждения.
12. Основные факторы, определяющие принципы построения технологической схемы производства плавленых сыров их видовые особенности. Основные пороки, причины и меры предупреждения.
13. Диетические молочные продукты для лечебного питания детей с различными патологиями.
14. Энпиты, назначение и технологические особенности производства.
15. Технологические особенности продуктов из обезжиренного молока.
16. Технологические особенности продуктов из пахты и молочной сыворотки: напитки, альбуминный творог и сырки, детская паста, сгущенные и сухие концентраты, молочный сахар.

2.2 Промежуточная аттестация

Вопросы к зачету

1. Основные виды питьевого молока. Ассортимент и общая технологическая схема производства пастеризованного молока.
2. Особенности технологии топленого молока, температурные режимы производства. Характеристика готового продукта.

3. Особенности технологии белкового молока, температурные режимы производства. Характеристика готового продукта.
4. Особенности технологии витаминизированного молока, температурные режимы производства. Характеристика готового продукта.
5. Основные виды стерилизованного и УВТ-обработанного молока. Ассортимент и общая технологическая схема производства стерилизованного и УВТ-обработанного молока.
6. Основные виды стерилизованных и УВТ-обработанных сливок. Технологические особенности производства стерилизованных и УВТ-обработанных сливок.
7. Ассортимент сливок и сливочных напитков. Характеристика продукта, особенности технологии.
8. Пороки различных видов питьевого молока и сливочных напитков, причины возникновения и меры по устранению пороков.
9. Классификация и ассортимент мороженого. Состав и пищевая ценность продукта. Сырье для производства мороженого. Общая схема и особенности технологии производства мороженого.
10. Основные пороки мороженого. Причины возникновения и меры их предупреждения.
11. Классификация кисломолочных напитков. Биологическая и пищевая ценность, их значение в питании человека.
12. Требования к сырью, для производства кисломолочных напитков. Микрофлора, используемая в производстве кисломолочных напитков, температурные режимы развития микрофлоры.
13. Требования к сырью, для производства заквасок. Организация производства лабораторной закваски. Закваски прямого внесения, их преимущество.
14. Организация приготовления производственной закваски, на примере кефирных грибков.
15. Технология кисломолочных напитков термостатным и резервуарным способами. Их преимущества и недостатки.
16. Характеристика и технологические особенности производства простокваши обыкновенной.
17. Характеристика и технологические особенности производства простокваши ацидофильной.
18. Характеристика и технологические особенности производства простокваши мечниковской.
19. Характеристика и технологические особенности производства йогурта, требования НД.
20. Характеристика и технологические особенности производства варенца.
21. Характеристика и технологические особенности производства ряженки.
22. Характеристика и технологические особенности производства кефира.
23. Характеристика и технологические особенности производства ацидофильных напитков.

24. Пороки кисломолочных напитков, причины возникновения и меры по устранению пороков.
25. Ассортимент и характеристика сметаны. Особенности технологии сметаны с применением гомогенизации сливок.
26. Пороки сметаны, причины возникновения и меры по устранению пороков.
27. Ассортимент и характеристика творога. Производство творога отдельным способом.
28. Ассортимент и характеристика творога. Производство творога традиционным способом.
29. Пороки творога и творожных изделий, причины возникновения и меры по устранению пороков.
30. Технология творожных изделий, ассортимент и характеристика их.
31. Значение молочных продуктов в питании детей разного возраста.
32. Сырье для продуктов детского питания. Требования к молоку, как к сырью, для производства продуктов детского питания.
33. Типовые технологические схемы производства жидких продуктов для детского питания.
34. Типовые технологические схемы производства сухих продуктов для детского питания.
35. Энпиты, назначение и технологические особенности производства.
36. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла. Требования, предъявляемые к качеству сырья.
37. Технологические особенности производства сливочного масла методом сбивания.
38. Технологические особенности производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
39. Особенности технологии топленого масла. Способы производства. Формирование консистенции топленого масла.
40. Технологические особенности производства кисломолочного масла.
41. Технологические особенности производства молочного жира.
42. Оценка качества масла сливочного, требования НД. Стойкость масла при хранении. Пороки масла, причины возникновения и меры по устранению пороков.
43. Классификация и характеристика сыров.
44. Технологические особенности производства твердых сыров с высокой температурой второго нагревания (советский, швейцарский).
45. Технологические особенности производства твердых сыров с низкой температурой второго нагревания (голландский, российский).
46. Технологические особенности производства мягких сыров.
47. Технологические особенности производства рассольных сыров.
48. Технологические особенности производства плавленых сыров.
49. Пороки сыров, причины возникновения и способы их устранения.
50. Особенности технологии стерилизованных молочных консервов.
51. Особенности технологии сгущенных молочных консервов.

52. Особенности технологии сухих молочных консервов.

53. Пророки молочных консервов, причины возникновения и способы их устранения.

Типовой билет

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт»
Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства**

(профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

**Кафедра технологии хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции**

(наименование кафедры)

Дисциплина Технологии молока и молочных продуктов

(наименование дисциплины)

БИЛЕТ № 1

1. Особенности технологии витаминизированного молока, температурные режимы производства. Характеристика готового продукта.
2. Классификация и характеристика сыров.
3. Аспекты переработки молочной сыворотки.
4. Сколько сливок жирностью 50% можно получить из 8500 кг цельного молока с массовой долей жира 3,8%? Сколько останется обезжиренного молока, если потери при сепарировании составляют 0,4%.

Составитель

(подпись)

Курбанова М.Г.

(расшифровка подписи)

Заведующий
кафедрой

(подпись)

Курбанова М.Г.

(расшифровка подписи)

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Оценка знаний по дисциплине проводится с целью определения уровня освоения предмета, включает:

- лабораторные работы;
- реферат.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

- 1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;
- 2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;
- 3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);
- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – экзамена (зачета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том посредством испытания в форме экзамена (зачета).

Для оценки качества подготовки студента по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 2.

Защита практической работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения практической работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Контрольная работа является частью обязательной самостоятельной работы и выполняется в установленные сроки. Преподаватель проверяет

правильность выполнения контрольной работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К зачету допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – лабораторные занятия, контрольные работы, задание для самостоятельной работы.