


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

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
«01» сентября 2019 г., протокол № 1
заведующий кафедрой


_____ М.Г. Курбанова
(подпись)

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.11 ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА**

для студентов по направлению подготовки бакалавриата
38.03.02 Менеджмент

профиля подготовки
Производственный менеджмент АПК

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.....	8
1.4 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий.....	9
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	9
2.1 Текущий контроль знаний студентов	9
2.2 Промежуточная аттестация	11
2.3 Типовой вариант итогового тестирования.....	14
2.4 Типовой экзаменационный билет	177
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	18

18

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-1 способность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства

ПСК-2 способность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и 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» (З1, У1, В1, З2, У2, В2, З3, У3, В3), 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 планируемому 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-1 способность реализовать технологию производства продукции растениеводства и животноводств							
Второй этап (завершение формирования) <i>Способен оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</i>	Владеть: основными технологиями производства продукции животноводства на любом его этапе В2	Не владеет	Фрагментарное владение основными технологиями производства продукции животноводства на любом его этапе	В целом успешное, но не систематическое владение основными технологиями производства продукции животноводства на любом его этапе	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владения основными технологиями производства продукции животноводства на любом его этапе	Успешное и систематическое владение основными технологиями производства продукции животноводства на любом его этапе	Тест, собеседование
	Уметь: организовывать технологический процесс производства продукции животноводства У2	Не умеет	Фрагментарное умение организовывать технологический процесс производства продукции животноводства	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать технологический процесс производства продукции животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения организовывать технологический процесс производства продукции животноводства	Успешное и систематическое умение организовывать технологический процесс производства продукции животноводства	
	Знать: технологический	Не знает	Фрагментарные знания о	В целом успешные, но не	В целом успешные, но	Успешные и систематические	Собеседование

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
	<p>процесс производства продукции животноводства</p> <p>32</p>	технологическом процесс производства продукции животноводства	систематические знания о технологическом процесс производства продукции животноводства	содержащие отдельные пробелы знания о технологическом процесс производства продукции животноводства	знания о технологическом процесс производства продукции животноводства		
ПСК-2 Способность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства							
<p>Первый этап (начало формирования) Способен реализовывать технологии хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Владеть: навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>В1</p>	<p>Фрагментарное владение навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое владение навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владения навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Успешное и систематическое владение навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	Тест, собеседование	
	<p>Уметь: подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования</p> <p>У1</p>	<p>Фрагментарное умение подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования</p>	<p>Успешное и систематическое умение подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования</p>	Собеседование	

Этап (уровень) освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
	1	2	3	4	5	
Второй этап (завершение формирования) Способен реализовывать технологии переработки продукции растениеводства и животноводства	Планируемые результаты обучения					
	Знать: особенности и способы хранения продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу оборудования для её хранения 31	Фрагментарные знания об особенностях и способах хранения продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе оборудования для её хранения	В целом успешные, но не систематические знания об особенностях и способах хранения продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе оборудования для её хранения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания об особенностях и способах хранения продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе оборудования для её хранения	Успешные и систематические знания об особенностях и способах хранения продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе оборудования для её хранения	Собеседование
	Владеть: навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства В2	Фрагментарное владение навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но не систематическое владение навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства	Успешное и систематическое владение навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства	
Уметь: организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства	Фрагментарное умение организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства	Успешное и систематическое умение организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства	Собеседование	

Этап (уровень) освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
Планируемые результаты обучения осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования У2		животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования	
	Знать: технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу применяемого оборудования 32	Не знает	Фрагментарные знания о технологическом процессе переработки продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе применяемого оборудования	В целом успешные, но не систематические знания о технологическом процессе переработки продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе применяемого оборудования	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания о технологическом процессе переработки продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе применяемого оборудования	Успешные и систематические знания о технологическом процессе переработки продукции растениеводства и животноводства, устройстве и работе применяемого оборудования	Собеседование

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/grade/report/grader/index.php?id=6370>. 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.

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

2.1 Текущий контроль знаний студентов

Комплект вопросов для собеседования

Тема Производство молочных напитков

1. Какие виды нормализации существуют?
2. Выведите формулы материального баланса из правила треугольника, если в ходе нормализации из цельного молока получают сливки и нормализованное молоко?
3. Составьте векторную схему молока восстановленного с режимами.

4. Приведите технологическую схему производства молока с наполнителями в лабораторно – аппаратурном исполнении.
5. Как осуществляется приготовление кофейной вытяжки?
6. В чем заключается технологическая особенность производства молока «Волжского»?
7. На какой стадии производства вносится витамин С и почему?
8. Назовите технологические особенности производства молока «Школьное».

Тема Производство кисломолочных напитков

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.

Тема Производство сметаны

1. Какие молочно-белковые наполнители используют в производстве сметаны с наполнителями?
2. С какой целью применяют молочно-белковые добавки при производстве сметаны?
3. С какой целью проводят созревание сливок? При каких температурно-временных режимах?
4. Технологические особенности выработки сметаны с наполнителями.
5. Какова пищевая и биологическая ценность сметаны.
6. Режимы созревания и хранения сметаны.

Тема Производство творога

1. В чем заключается технологическая особенность процесса производства творога традиционным способом?
2. В чем заключается технологическая особенность процесса производства творога раздельным способом?
3. Укажите пороки вкуса творога и причины их возникновения.
4. Укажите пороки консистенции творога и причины их возникновения
5. Рассчитайте, в каком количестве и какой жирности необходимо использовать молоко для производства творога классического с массовой долей жира 5,0 % традиционным способом массой 250 кг. Принять расход нормализованной смеси 5831 кг/т, белок молока – 3,2 %.
6. Рассчитайте, в каком количестве необходимо использовать обезжиренное молоко и сливки с массовой долей жира 50 % для производства творога раздельным способом с массовой долей жира в готовом продукте 7,0 %.

Тема Производство творожных изделий

1. Как осуществляется подготовка основного сырья для производства творожных изделий?
2. Как осуществляется подготовка вносимых наполнителей?
3. На какой стадии процесса вносятся наполнители?

4. Зарисуйте схему производства творожных изделий в лабораторно- аппаратурном исполнении.
5. Составьте технологическую схему производства творожных изделий в векторном исполнении.

Тема Производство мясных изделий

1. Роль мяса в питании человека. Научно обоснованные нормы потребности мяса.
2. Понятие о качестве мяса, составляющие качества.
3. Характеристика пищевой ценности крови и ее фракций. Направления их промышленного использования.
4. Характеристика пищевой и биологической ценности жировой ткани, ее влияние на качество мяса.
5. Требования НД на мясные полуфабрикаты.
6. Перечень природных факторов, влияющих на качество мяса.
7. Цель посола при производстве мясных изделий. Посолочные вещества и их назначение.
8. Цель и методы тепловой обработки мяса. Изменения в белковой системе мяса в условиях влажного нагрева при умеренных температурах. Формирование вкуса и аромата мяса при тепловой обработке.
9. Понятие о стерилизации. Изменения, протекающие в мясе при высокотемпературном нагреве. Их влияние на показатели качества мясопродуктов.
10. Понятие о копчении. Цель копчения. Способы копчения. Основные процессы, протекающие в мясе при копчении, их влияние на показатели качества мясопродуктов.
11. Цель сушки при производстве мясопродуктов. Особенности сушки мясопродуктов, не подвергаемых тепловой обработке. Способы интенсификации процесса сушки.
12. Групповой ассортимент колбасных изделий. Основное сырье и вспомогательные материалы, используемые в колбасном производстве.
13. Дайте характеристику оболочек, используемых в колбасном производстве, их назначение, требования к ним.
14. 24. Разделка, мясных туш для колбасного производства. Схемы и ведомости разделки.
15. Обвалка мяса, требования к выполнению операции. Жиловка мяса. характеристика жилованного мяса в зависимости от принятой схемы жиловки.

2.2 Промежуточная аттестация

Вопросы для собеседования

1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека. Современное состояние молочной промышленности в России и за рубежом.
2. Состав и свойства молока. Органолептические показатели молока. Пороки (вкуса, цвета, запаха, консистенции) молока и меры их предупреждения.
3. Физические свойства. Плотность, вязкость, поверхностное натяжение, электропроводность, удельная теплоёмкость, теплопроводность, осмотическое давление, оптический показатель, точка замерзания и кипения. Их значение и практическое применение в технологии молока и молочных продуктов.
4. Химические свойства. Титруемая и активная кислотность молока, факторы её обуславливающие. Буферная ёмкость. Практическое значение химических показателей молока.
5. Бактерицидные свойства. Микрофлора молока. Бактерицидная фаза. Практическое значение бактерицидных свойств молока в технологии молочных продуктов.

6. Требования, предъявляемые к заготавливаемому молоку, ГОСТ на молоко коровье при закупках.
7. Первичная обработка молока в хозяйстве: учёт и приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка. Приемка молока на перерабатывающем предприятии: оценка качества принимаемого молока, очистка, охлаждение и хранение.
8. Механическая обработка молока: сепарирование, нормализация, гомогенизация. Воздействие на составные части молока механической обработкой.
9. Температурная обработка молока: охлаждение, нагревание, пастеризация и стерилизация. Изменение составных частей молока при разном температурном воздействии.
10. Основные виды питьевого молока. Характеристика и особенности технологии пастеризованного и топлёного молока.
11. Ассортимент и технология сливок и сливочных напитков. Технология питьевых сливок. Требования, предъявляемые к готовой продукции.
12. Пороки питьевого молока и сливок. Контроль качества при производстве питьевого молока и сливок.
13. Классификация, состав и питательные свойства мороженого. Сырьё для производства мороженого и рецептуры.
14. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека. Требования, предъявляемые к сырью для выработки кисломолочных продуктов.
15. Микрофлора, используемая в производстве кисломолочных продуктов. Приготовление бактериальных заквасок.
16. Пороки мороженого, причины и меры предупреждения пороков.
17. Характеристика и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков: кефира, ацидофильных продуктов, простокваши.
18. Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности технологии. Технические требования к сметане и её пороки, методы предупреждения и устранения.
19. Технология творога: ассортимент, характеристика, способы производства. Технические требования к творогу и пороки, методы предупреждения и устранения.
20. Технология творожных изделий, ассортимент, характеристика. Общая схема и особенности производства сырков, творожной массы, кремов, паст, тортов, желе, творожных полуфабрикатов.
21. Основные пороки кисломолочных продуктов, методы предупреждения и устранения.
22. Принципы консервирования молока и молочных продуктов. Ассортимент молочных консервов.
23. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии.
24. Производство масла способом сбивания сливок. Особенности выработки масла на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия.
25. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок. Особенности выработки масла на маслообразователях.
26. Пороки масла сливочного, причины и меры предупреждения пороков.
27. Классификация и характеристика сыров. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии. Общая технологическая схема производства твердых сычужных сыров: подготовка молока к переработке, свёртывание молока сычужным ферментом, обработка сгустка, формирование, прессование, посолка и созревание.
28. Факторы и условия процесса созревания сыров. Изменение веществ сыра при созревании. Уход за сыром во время созревания и подготовка к реализации.
29. Технологические особенности производства твердых сыров с высокой температурой второго нагревания (советский, швейцарский).

30. Технологические особенности производства твердых сыров с низкой температурой второго нагревания (голландский, российский).
31. Пороки твердых сычужных сыров, причины возникновения и меры предупреждения.
32. Технологические особенности производства мягких и рассольных сыров.
33. Технологические особенности производства плавленых сыров.
34. Оценка качества сыров. Пороки мягких, рассольных и плавленых сыров, причины возникновения и меры предупреждения.
35. Характеристика вторичных (побочных) продуктов переработки молока: обезжиренное молоко, пахта, молочная сыворотка.
36. Ассортимент и технологические особенности продуктов из обезжиренного молока и пахты.
37. Ассортимент и технологические особенности продуктов из молочной сыворотки.
38. Роль мясопродуктов в питании человека.
39. Пищевая и биологическая ценность мяса сельскохозяйственных животных различных видов.
40. Технические требования, предъявляемые к мясу. Приемка мяса, как сырья для переработки.
41. Ассортимент и номенклатура продукции из мяса.
42. Способы уоя сельскохозяйственных животных для производства мясных продуктов.
43. Способы уоя птицы для производства мясных продуктов.
44. Характеристика потребительских и технологических свойств мяса на разных стадиях автолиза.
45. Сортная разделка туш мяса для розничной торговли.
46. Технология производства сырых полуфабрикатов.
47. Технологические аспекты обработки мясного сырья. Холодильная обработка мяса.
48. Способы посола мяса.
49. Тепловая обработка мясного сырья.
50. Пороки мяса, предупреждение и методы устранения пороков.
51. Копчение и сушка мяса и мясопродуктов.
52. Ассортимент и технологические особенности производства колбасных изделий.
53. Ассортимент и технологические особенности производства соленых и копченых изделий.
54. Пороки колбасных изделий, предупреждение и методы устранения пороков.
55. Пороки соленых и копченых изделий, предупреждение и методы устранения пороков.
56. Принципы классификации и ассортимент мясных консервов.
57. Экстерьер животных. Основные породы крупного рогатого скота.
58. Производство продукции скотоводства.
59. Производство продукции свиноводства.
60. Производство продукции овцеводства и коневодства.

2.3 Типовой вариант итогового тестирования

1. Гомогенизация молока это :
 - а) разделение жировой фазы;
 - б) дробление жировых шариков;
 - в) концентрирование молочного жира;
 - г) тепловая обработка.
2. Процесс топления это:
 - а) выдержка молока длительное время при высокой t ;
 - б) выдержка молока длительное время;
 - в) высокотемпературная обработка.
3. Для чего используют промывку масляного зерна:
 - а) при использовании низкокачественного сырья;
 - б) для уменьшения массовой доли жира в соответствии с нормативами;
 - в) низкокачественные сливки, неправильное сбивание, хранение при низких температурах.
4. Способы коагуляции при получении творога:
 - а) сычужная;
 - б) кислотная;
 - в) кислотно-сычужная.
5. Титруемая кислотность молока в РФ измеряется в :
 - а) в градусах Цельсия $^{\circ}\text{C}$;
 - б) в градусах Тернера $^{\circ}\text{T}$;
 - в) в градусах Дорника $^{\circ}\text{Д}$;
 - г) в градусах Гесса $^{\circ}\text{Г}$.
6. При изготовлении плавленых сыров и соли-плавители – это :
 - а) хлористый кальций;
 - б) динатрий фосфат;
 - в) нитрат калия.
7. При переработке сливок на масло получают вторичный молочный продукт:
 - а) сыворотку;
 - б) обезжиренное молоко;
 - в) пахту;
 - г) сливки.
8. К сывороточным белкам относятся:
 - а) глобулин;
 - б) альбумид;
 - в) казеин;
 - г) лактеницин.
9. Первичная обработка молока включает:
 - а) учет, оценку молока; гомогенизацию.
 - б) фильтрацию, пастеризацию, нормализацию.
 - в) охлаждение, взбивание, фризирование.
 - г) приемка, очистка, охлаждение, промежуточное хранение.
10. Кислотность творожного сгустка зависит от количества:
 - а) сычужного фермента;
 - б) хлористого кальция;
 - в) бакконцентрата;
 - г) поваренной соли.
11. Мясные полуфабрикаты - это

- а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- с) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- д) процесс обработки продуктов
12. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...
- а) безкостные
- б) мясокостные
- с) костные
- д) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
13. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?
- а) мясо размороженное
- б) мясо птицы
- с) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
- д) мясо, замороженное более одного раза
14. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:
- а) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
- б) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- с) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- д) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок
15. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют
- а) 12 ч.
- б) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
- с) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
- д) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
16. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...
- а) в пределах 0-8 °С
- б) 10 °С
- с) 12 °С
- д) 16 °С
17. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:
- а) сырокопченые и варено-копченые
- б) сыровяленые
- с) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые
- д) вареные и полукопченые
18. Какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта?
- а) баранину
- б) говядину в/с, свинину нежирную
- с) свинину любой упитанности
- д) говядину 2-й категории, свинину

19. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?

- a) охлажденное
- b) замороженное
- c) парное мясо
- d) размороженное

20. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?

- a) улучшается консистенция
- b) сокращается продолжительность выдержки мяса
- c) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий
- d) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий

КЛЮЧ

1 b	6 b	11 a	16 a
2 a	7 c	12 d	17 c
3 a	8 a	13 d	18 b
4 b c	9 d	14 c	19 c
5 b	10 c	15 c	20 d

2.4 Типовой экзаменационный билет

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт»
Кафедра агrobiотехнологий

38.03.02 Менеджмент

	(код и наименование направления подготовки/специальности)
	Производственный менеджмент АПК
	(профиль подготовки/магистерская программа/специализация)
	Кафедра агrobiотехнологий
	(наименование кафедры)
Дисциплина	ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА
	(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Производство продукции скотоводства
2. Основные виды питьевого молока. Характеристика и особенности технологии пастеризованного и топлёного молока.
3. Технологические аспекты обработки мясного сырья. Холодильная обработка мяса.

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:

- практические работы;
- собеседование.

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 экзамену допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – практические занятия, контрольные работы, задание для самостоятельной работы.