

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
"Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н. Полецкого"  
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор агроколледжа

Шайдулина Т.Б.

02.03.2024 г.



# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции**

для студентов по направлению подготовки среднее профессиональное образование  
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Разработчик: Бормина Л. Н.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ .....	3
1.1. Перечень компетенций .....	3
1.2. Описание шкал оценивания .....	4
1.3. Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий .....	5
2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ .....	6
2.1. Промежуточная аттестация .....	6
2.2. Перечень тем докладов (рефератов) для круглых столов .....	6
2.3. Вопросы к экзамену .....	7
2.4. Типовой экзаменационный билет .....	9
2.5. Форма отчета по практике .....	10
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ .....	14

# **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:

ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02 - Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1 - Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.

ПК 1.2 - Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

## 1.2. 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 1 и формулой 1.

Таблица 1 – 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 1 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения А (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».

### **1.3. 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.

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 1.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

## **2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

### **2.1. Промежуточная аттестация**

#### **2.2 Перечень тем докладов (рефератов) для круглых столов**

1. Аппараты для стерилизации.
2. Аппараты для пастеризации.
3. Оборудование для погрузочно – разгрузочных работ.
4. Гомогенизаторы.
5. Классификация оборудования для охлаждения молока и молочной продукции.
6. Классификация сепараторов.

## 2.3 Вопросы к экзамену

1. Технология производства пастеризованного молока.
2. Технология производства стерилизованного молока.
3. Характеристика микрофлоры, используемой для производства кисломолочных продуктов.
4. Технология производства йогурта.
5. Технология производства питьевых сливок.
6. Технология производства кефира.
7. Технология производства кумыса и кумысного продукта
8. Оценка качества различных видов питьевого молока.
9. Оценка качества кисломолочных напитков.
10. Оценка качества творога и творожных изделий.
11. Характеристика, значение и производство бифидокисломолочных напитков.
12. Особенности технологии производства различных видов простокваши.
13. Технология производства варенца.
14. Технология производства творожных изделий.
15. Технология производства топленого молока.
16. Технология производства ультрапастеризованного молока.
17. Ассортимент и особенности технологии питьевого молока, предназначенного для детского питания.
18. Технология производства рекомбинированного молока.
19. Характеристика и оценка качества сливок.
20. Особенности технологии производства ультрапастеризованного молока
21. Технология производства обогащённого молока
22. Характеристика заквасок используемых для выработки кисломолочных напитков и их оживление.
23. Особенности технологии производства различных видов простокваши.
24. Технология производства сметаны.
25. Характеристика и производство ацидофильных продуктов.
26. Характеристика, ассортимент, пищевая ценность творога и творожных изделий.
27. Технология производства творога отдельным способом на непрерывных механизированных линиях.
28. Технология производства творога ультрафильтрации и творожных изделий способом
29. Технология производства творожных изделий.
30. Пороки пастеризованного молока и сливок. Причины возникновения и мероприятия по их устранению.
31. Пороки кисломолочных напитков. Причины возникновения и мероприятия по их устранению. Пороки творога. Причины возникновения и мероприятия по их устранению.
32. Пороки сметаны. Причины возникновения и мероприятия по их устранению.

33. Требования, предъявляемые к качеству питьевого молока по органолептическим и физико-химическим показателям.
34. Требования, предъявляемые к качеству питьевых сливок по органолептическим и физико-химическим показателям.
35. Требования, предъявляемые к качеству кисломолочных напитков по органолептическим и физико-химическим показателям.
36. Требования, предъявляемые к качеству сметаны по органолептическим и физико-химическим показателям.
37. Требования, предъявляемые к качеству творога по органолептическим и физико-химическим показателям.
38. Требования, предъявляемые к качеству молока-сырья, предназначенного для производства различных цельномолочных продуктов.
39. Ассортимент и особенности технологии производства творога, предназначенных для детского питания.
40. Ассортимент и особенности технологии производства кисломолочных напитков, предназначенных для детского питания.
41. Характеристика, классификация и ассортимент цельномолочных продуктов.
42. Технология производства ряженки.
43. Сущность и особенности нормализации молока при выработке различных видов цельномолочных продуктов.
44. Характеристика и классификация питьевого молока.
45. Общая технология производства кисломолочных напитков термостатным и резервуарным способом.
46. Разновидности фальсификации цельномолочных продуктов и способы их выявления в лабораторных условиях.
47. Технология творога кислотным способом.
48. Технология творога кислотно-сычужным способом.

## 2.4. Типовой экзаменационный билет

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования

"Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н. Полецкого"  
Агроколледж

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения  
Модуль ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства  
продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной  
продукции

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Характеристика микрофлоры, используемой для производства кисломолочных продуктов.

2. Пороки сметаны. Причины возникновения и мероприятия по их устранению.

Составитель

(подпись)

Л. Н. Бормина

(расшифровка подписи)

Директор Агроколледжа

(подпись)

Т. Б. Шайдулина

(расшифровка подписи)

## 2.5 Форма отчета по практике

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
"Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н. Полецкого"  
Агроколледж

Специальность \_\_\_\_\_  
(код и наименование)

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на учебную/производственную практику \_\_\_\_\_

для \_\_\_\_\_,  
(Ф.И.О. студента)

студента \_\_\_\_\_ курса группа \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
(наименование структурного подразделения профильной организации и фактического адреса)

Срок прохождения практики: с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Цель прохождения практики: \_\_\_\_\_

Задачи практики: \_\_\_\_\_

Индивидуальное задание:

Задание принято к исполнению \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись студента)

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись)

Отметка о выполнении задания: выполнено в полном объеме  
выполнено частично  
не выполнено

Специальность \_\_\_\_\_  
(код и наименование)

**ОТЧЕТ**  
**о прохождении учебной/производственной практике**  
(вид практики)

\_\_\_\_\_ курс обучения \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Срок прохождения практики: с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(полное наименование структурного подразделения профильной организации и фактический адрес)

В ходе практики выполнял следующие работы:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Информация о прохождении практики на платформе «Факультетус» размещена «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (ссылка)

Отчет подготовлен \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

**К отчету прилагается фотоотчет в форме фотопрезентации**

Руководитель практики от предприятия: \_\_\_\_\_

М.П. \_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

Отчет принят: \_\_\_\_\_ (дата)

Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики Кузбасский ГАУ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ ФИО \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_

Кемерово, 20\_\_

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное  
государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
"Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н. Полецкого"  
Агроколедж

**ДНЕВНИК**  
**прохождения учебной/производственной практики**  
**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

---

---

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

**Курс** \_\_\_\_\_ **Группа** \_\_\_\_\_

**Направление подготовки** \_\_\_\_\_

**Сроки практики** \_\_\_\_\_

**Место прохождения практики** \_\_\_\_\_  
(наименование организации, юридический адрес)

---

---



### **3. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

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

- контрольные работы;
- практические работы.

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 1.

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.