

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой  
Дерканосова Н.М.

  
17.12.2015 г.

**Фонд оценочных средств**

по дисциплине

**Б1.В.ОД.15 «Технология и экспертиза молочной и жировой продукции»**

для направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

Профиль подготовки: Экспертиза качества и безопасности  
сельскохозяйственной продукции

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Программа подготовки: прикладной бакалавриат

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-7	готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+
ПК-9	готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	+	+
ПК-22	владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	+	+

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

**2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины**

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено		

## 2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-7	<p><b>Знать</b> состав, свойства сырья и продуктов, требования, предъявляемые к качеству и безопасности продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность молочных и жировых продуктов.</p> <p><b>Уметь</b> определять качество молочных и жировых продуктов, осуществлять контроль качества при производстве.</p> <p><b>Иметь навыки и/или опыт</b></p>	1-2	<p>Сформированные и систематические знания состава сырья и продуктов, требований, предъявляемых к качеству и безопасности продукции; умение определять качественные и количественные показатели продукции</p>	<p>Лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование, контроль самостоятельной работы студентов</p>	<p>Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3</p>

	<p><b>деятельности:</b>          владеть методиками и приемами определения качества сырья и готовой продукции.</p>							
ПК-9	<p><b>Знать</b>          технологические процессы производства, хранения и переработки молочных и жировых продуктов.</p> <p><b>Уметь</b> выбирать наиболее рациональные технологических схемы при решении конкретных вопросов производства и переработки, выбирать оптимальные условия хранения молочной и жировой</p>	1-2	<p>Сформированные и систематические знания терминологии, технологических процессов, схем, основных этапов и особенностей производства, хранения и переработки</p>	<p>Лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий, защита лабораторных работ, тестирование, контроль самостоятельной работы студентов</p>	<p>Задания из разделов 3.1-3.2          Тесты из задания 3.3</p>	<p>Задания из разделов 3.1-3.2          Тесты из задания 3.3</p>	<p>Задания из разделов 3.1-3.2          Тесты из задания 3.3</p>

	<p>продукции.</p> <p><b>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</b></p> <p>владеть практическими и теоретическими приемами в области производства, переработки, хранения, молочных и жировых продуктов, отвечающих установленным требованиям.</p>							
ПК-22	<p><b>Знать</b> номенклатуру и нормативные показатели качества и безопасности.</p> <p><b>Уметь</b> осуществлять органолептическую, физико-химическую оценки, определять показатели</p>	1-2	<p>Сформированные и систематические знания показателей качества и безопасности сырья и продукции; умение проводить количественную и качественную</p>	<p>Лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий, защита лабораторных работ, тестирование, контроль</p>	<p>Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3</p>

	безопасности.  <b>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</b> владеть современными методами анализа молочных и жировых продуктов		оценки, определять показатели безопасности на разных стадиях технологических процессов производства, переработки, хранения		самостоятельной работы студентов			
--	---	--	--	--	----------------------------------	--	--	--

### 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-7	<b>Знать</b> состав, свойства сырья и продуктов, требования, предъявляемые к качеству и безопасности продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность молочных и жировых продуктов.  <b>Уметь</b> определять качество молочных и жировых продуктов, осуществлять контроль качества при производстве.  <b>Иметь навыки и/или опыт</b>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из задания 3.3

	<b>деятельности:</b> владеть методиками и приемами определения качества сырья и готовой продукции.					
ПК-9	<p><b>Знать</b> технологические процессы производства, хранения и переработки молочных и жировых продуктов.</p> <p><b>Уметь</b> выбирать наиболее рациональные технологических схемы при решении конкретных вопросов производства и переработки, выбирать оптимальные условия хранения молочной и жировой продукции.</p> <p><b>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</b> владеть практическими и теоретическими приемами в области производства, переработки, хранения, молочных и жировых продуктов, отвечающих установленным требованиям.</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3
ПК-22	<p><b>Знать</b> номенклатуру и нормативные показатели качества и безопасности.</p> <p><b>Уметь</b> осуществлять органолептическую, физико-химическую оценки, определять</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3	Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3

	показатели безопасности. <b>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</b> владеть современными методами анализа молочных и жировых продуктов.					
--	--	--	--	--	--	--

## 2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

## 2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен	Не менее 55 % баллов за задания теста.

	узнавать языковые явления.	
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

## **2.7 Допуск к сдаче зачета**

Не предусмотрен

**3. 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**

### **3.1 Вопросы к зачету**

Не предусмотрен

### **3.2 Вопросы к экзамену**

1. Молоко. Пищевая ценность, химический состав, свойства. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
2. Классификация и идентификация молока.
3. Технология производства молока. Хранение.
4. Экспертиза качества молока. Дефекты.
5. Технология производства и экспертиза качества сливок.
6. Кисломолочные продукты. Состав, свойства, классификация.
7. Технология производства жидких кисломолочных продуктов. Хранение.
8. Экспертиза качества жидких кисломолочных продуктов. Дефекты.
9. Сметана: состав, свойства, классификация, дефекты.
10. Способы производства сметаны. Хранение.
11. Экспертиза качества сметаны. Требования к качеству и безопасности.
12. Классификация творога, характеристика. Экспертиза качества.
13. Кислотный и кислотно-сычужный способы производства творога. Хранение. Дефекты.
14. Сырково-творожные изделия. Технологический процесс производства, требования к качеству.
15. Продукты на основе молочного жира. Технология производства, физико-химические свойства.
16. Технология сливочного масла. Преимущества и недостатки различных методов производства.
17. Классификация масла из коровьего молока. Химический состав, свойства.
18. Хранение масла. Процессы, происходящие в масле при хранении. Дефекты масла.
19. Экспертиза качества масла.
20. Консервы молочные. Классификация, требования к показателям качества и безопасности.
21. Особенности технологии производства сгущенных молочных консервов. Хранение. Дефекты.

22. Сухие молочные продукты. Производство, экспертиза качества.
23. Технологическая схема производства сыров. Особенности технологии производства.
24. Пищевая и биологическая ценность сыров, классификация, характеристика.
25. Экспертиза качества сыров.
26. Технология хранения сыров. Дефекты.
27. Производство мороженого: сырье, технологическая схема, особенности.
28. Классификация мороженого, пищевая ценность, характеристика, дефекты.
29. Экспертиза качества мороженого.
30. Продукты для детского питания на молочной основе. Требования к организации производства.
31. Состав и свойства жиров и масел.
32. Изменение жиров при хранении и методы защиты их от порчи
33. Технология получения растительных масел, характеристика масличного сырья.
34. Экспертиза качества растительных масел.
35. Классификация и характеристика растительных масел.
36. Жиры животные пищевые: сырье, технология производства.
37. Экспертиза качества, технология хранения, дефекты пищевых животных жиров.
38. Маргарин: сырье, основы технологии и способы производства.
39. Классификация маргаринов, состав и свойства.
40. Экспертиза качества маргарина. Дефекты.
41. Спреды и смеси топленые: основы производства и экспертиза качества.
42. Жиры кулинарные, кондитерские хлебопекарные: технология производства, требования к качеству.
43. Производство и хранение майонезов и соусов майонезных.
44. Экспертиза качества майонезов и соусов майонезных.

### 3.3 Тестовые задания

1. Химический состав коровьего молока...
2. Что такое «градусы Тернера»?
3. Плотность молока – это...
4. Бактерицидная фаза молока – это...
5. Что включает первичная обработка молока?
6. Виды пороков молока:...
7. Процесс диспергирования жировых шариков при воздействии на молоко внешних усилий называется...
  - а) сепарирование;
  - б) гомогенизация;
  - в) фильтрация.
8. Нормализация молока – это...
9. Производственные потери – это...
10. Пастеризация – это...
11. Температурные режимы стерилизации:...
12. Сливки – это...
13. Из каких технологических этапов состоит производство пастеризованного молока?
14. Кисломолочные продукты – это...
15. Виды брожения при производстве кисломолочных напитков:...
16. Ацидофильные продукты – это
17. Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки – это...

- а) ряженка;
  - б) йогурт;
  - в) кефир.
18. Творог – это...
19. Коагуляция белков – это...
20. К сырково-творожным изделиям относят:...
21. Содержание жира в твороге составляет...
22. Сметана – это...
- а) русский национальный продукт;
  - б) французский национальный продукт;
  - в) английский национальный продукт.
23. Технологические схемы производства сметаны - ...
25. Физическое созревание сливок – это..
26. Какие закваски используют в производстве сметаны?
27. Пороки сметаны...
28. Какого мороженого не существует:
- а) закаленное;
  - б) мягкое;
  - в) твердое.
29. Заменители молочного жира – это...
30. Какие стабилизаторы используют в производстве мороженого?
31. Молочные продукты для детского питания – это...
32. Промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки - ...
- а) срок годности;
  - б) срок реализации;
  - в) возраст сыра.
33. Сыр с низкой температурой второго нагревания - ...
- а) сыр, изготавливаемый при температуре второго нагревания от 35°C до 43°C;
  - б) сыр, изготавливаемый при температуре второго нагревания от 48°C до 58°C;
  - в) сыр, изготавливаемый при температуре второго нагревания от 59°C до 65°C.
34. Сыропригодность молока – это...
35. Бактериальная обсемененность – это...
36. Ферментные препараты для свертывания молока:...
37. Способы посолки сыров:...
38. Сырье для плавленых сыров – это...
39. Чеддеризация – это...
40. Крестьянское масло выпускают следующим ассортиментом:
- а) сладко-сливочное и кисло-сливочное;
  - б) несоленое и соленое;
  - в) сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое.
41. Жировая фаза масла должна содержать...
- а) только молочный жир коровьего молока;
  - б) только растительные жиры;
  - в) только пищевые жиры животного происхождения;
  - г) молочный жир и растительный жир.
42. Методы производства сливочного масла:...
43. Спред – это...
44. Пахта – это...
45. Сгущение – это...
46. Молочные консервы:...
47. Кислотное число – это...

48. Прогоркание – это...
49. Отделение оболочек от семян для увеличения выхода масла называется...
- а) гомогенизация;  
б) рафинация;  
в) обрушивание.
50. Экстракция – это...
51. Рафинация – это...
52. Процесс отгонки летучих веществ масла – это...
- а) отбеливание;  
б) вымораживание;  
в) дезодорирование.
53. Твердые растительные масла:...
54. Сроки хранения животных топленых жиров:...
55. Маргарин – это...
56. Марки маргарина...
57. Гарантийные сроки хранения маргариновой продукции:...
58. Майонез – это...

### Типовые контрольные задания

1. Составьте технологическую схему производства \_\_\_\_\_ (наименование продукта). Какие факторы влияют на формирование качества в процессе производства?
2. Укажите возможные дефекты \_\_\_\_\_ (наименование продукта), причины возникновения, методы, предупреждающие возникновение таковых.
3. В какой последовательности проводят приемку \_\_\_\_\_ (наименование продукта)?
4. Перечислите показатели качества и безопасности \_\_\_\_\_ (наименование продукта). Опишите методики их определения.
5. Необходимо получить нормализованную смесь \_\_\_\_\_ % жирности в количестве \_\_\_\_\_ т. В наличие имеется следующее сырье: \_\_\_\_\_. Произведите необходимые расчеты.
6. Дайте органолептическую оценку \_\_\_\_\_ (наименование продукта). Сделайте заключение о качестве продукта. Перечислите возможные пороки вкуса и запаха, консистенции.
7. Назовите способы производства \_\_\_\_\_ (наименование продукта). Укажите достоинства и недостатки.
8. Назовите особенности хранения \_\_\_\_\_ (наименование продукта). Какие изменения возникают в продукте, при несоблюдении условий хранения. Ответ обоснуйте.

### 4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

#### 4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.05 – 2014

#### 4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия

3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Глинкина И.М.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Глинкина И.М.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ