

**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.

«10» июня 2019 г.

**Фонд оценочных средств  
по дисциплине Б1.В.ДВ.03.01 «Основы технологии производства продуктов (рабочая  
профессия)»**

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения – прикладной бака-  
лавриат

квалификация выпускника – бакалавр

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-11	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	+	+
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	+	+

## 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 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)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК-11	<p><b>знать:</b>- основные виды технологического оборудования, используемые для производства продуктов животного происхождения</p> <p><b>уметь:</b> осуществлять подбор и размещение технологического оборудования, определять производительность технологического оборудования</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> расчета производственной мощности и загрузки оборудования</p>	1-2	Сформированные и систематические знания требований к основы первичной обработки сырья для получения продуктов питания животного происхождения	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	<i>Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3</i>
ПК-12	<p><b>знать:</b>- основные технологические операции по выполнению</p>	1-2	Сформированные и систематические знания требований к некоторым ра-	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	<i>Вопросы из раздела 3.1 Задания из</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1 Задания</i>

	<p>работ по переработке сырья животного происхождения</p> <p><b>уметь:</b> выполнять основные технологические операции работ по переработке сырья животного происхождения</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> выполнения работ по рабочим профессиям в области переработки сырья животного происхождения</p>		<p>бочим профессиям связанным с переработкой сырья животного происхождения</p>			<i>раздела 3.3</i>		<i>из раздела 3.3</i>
--	---	--	--	--	--	--------------------	--	-----------------------

### 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7
ПК-11	<p><b>знать:</b>- основные виды технологического оборудования, используемые для производства продуктов животного происхождения</p> <p><b>уметь:</b> осуществлять подбор и размещение технологического оборудования, определять производительность технологического оборудования</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>

	расчета производственной мощности и загрузки оборудования					
ПК-12	<p><b>знать:</b>- основные технологические операции по выполнению работ по переработке сырья животного происхождения</p> <p><b>уметь:</b> выполнять основные технологические операции работ по переработке сырья животного происхождения</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> выполнения работ по рабочим профессиям в области переработки сырья животного происхождения</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>

## 2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал достаточные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
«Не зачтено»	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
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры, при этом при ответе допускаются отдельные погрешности в знаниях основного учебно-программного материала
«не зачтено»	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

Оценка	Критерии
«Отлично»	Обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«Хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«Неудовлетворительно»	Обучающийся 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 узнавать языковые явления.	Не менее 55% баллов за задания теста.
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 Критерии оценки практических заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.
«Хорошо»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.
«Удовлетворительно»	Обучающийся затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Обучающийся даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

## 2.8 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение практических работ и самостоятельных заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

**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

1. Техника и технология производства колбасных изделий
2. Техника и технология производства соленых штучных изделий
3. Назначение основных технологических операций при производстве колбас
4. Оборудование для замораживания мяса и мясных продуктов.
5. Оборудование для охлаждения мяса и мясных продуктов.
6. Организация хранения замороженного мяса и мясопродуктов.
7. Особенности производства консервов для детского и диетического питания.
8. Охлаждение мяса и мясных продуктов: цель, сущность, способы, режимы.
9. Наполнение ванн молоком, доведение до температуры заквашивания. Заквашивание молока и внесение ферментов.
10. Наблюдение за готовностью сгустка, резку его, обработку до готовности калье. Выгрузку калье в мешочки или на сточный стол.
11. Отпрессовку творога и охлаждение его в различных охладителях.
12. Передачу творога на расфасовку.
13. Ведение процесса выработки творожной массы.

- 
14. Приемку творога, наполнителей и специй. Дозировку компонентов по установленной рецептуре и составление смеси.
  15. Ведение процесса производства сметаны.
  16. Наполнение ванн сливками и внесение заквасок. Наблюдение за процессом сквашивания сметаны. Доведение сметаны до заданной жирности.
  17. Протирка сметаны на машине или вручную.
  18. При выработке восстановленной сметаны - подготовка смеси молока и свежих жирных сливок или масла согласно заданной рецептуре.
  19. Пастеризация смеси в ваннах, гомогенизация и заквашивание закваской на чистых культурах. Обработка сгустка, нормализация сверхжирными сливками.
  20. Отбор проб для проведения лабораторного анализа.
  21. Наполнение кадок (фляг) сметаной. Передача сметаны на расфасовку или в камеры хранения.
  22. Прием вторичного сырья молочной продукции (обрата, сыворотки) в разные емкости, слив в цистерны, бочки и другую тару с взвешиванием, замером.
  23. Оформление документов на отгрузку.
  24. Ведение процесса изготовления мороженого на мороженицах различного типа.
  25. Получение сырья, подготовка компонентов смеси, составление смеси мороженого по установленной рецептуре.
  26. Подогрев смеси в заготовительных ваннах. Регулирование, подача пара для подогрева, плавление масла на маслоплавилках.
  27. Наблюдение за перекачиванием смеси на пастеризацию.
  28. Пастеризация смеси, фильтрация и охлаждение.
  29. Сборка мороженицы и подготовка льдосоляной ванны. Загрузка мороженицы смесью и ее взбивание.
  30. Определение взбитости смеси и перекадывание ее в гильзы или формы. Передача расфасованного мороженого в закалочную камеру или эскимогенератор.
  31. Контроль веса мороженого. Подготовка наколочного автомата карусельного эскимогенератора к работе.
  32. Установка кассет с палочками в наколочный автомат. Регулирование работы наколочного автомата, устранение мелких неполадок в его работе.
  33. Участие в завертке и упаковке мороженого. Установка гильз с мороженым в окоренки (кадки) и набивка их льдосоляной смесью. Сдача мороженого.
  34. Ведение процесса производства масла в маслоизготовителях периодического действия.
  35. Подготовка маслоизготовителя к наполнению.
  36. Наполнение маслоизготовителя сливками, наблюдение за их сбиванием, слив пахты. Промывка при необходимости масляного зерна.
  37. Обработка масляного зерна, регулирование температурного режима обработки
  38. . Расчет количества недостающей влаги, нормализация масла по влаге, дальнейшая обработка до готовности.
  39. Выемка масла из маслоизготовителя с помощью специальных приспособлений или вручную.
  40. Заполнение ящиков маслом, выравнивание поверхности масла. Взвешивание заполненных ящиков. Транспортировка ящиков с маслом в камеру.

### **3.2 Практические задачи**

1. Ситуация. В процессе созревания сливок степень отвердевания молочного жира превысила 45 %.



---

Задание. Как это отразится на процессе сбивания масла, какие меры надо принять для получения масла хорошей консистенции.

2. Ситуация. Выработали сметану, имеющую жидкую, неоднородную, крупитчатую консистенцию.

Задание. Найдите в нормативной документации на сметану требования к органолептическим показателям. Укажите возможные причины этого порока и назовите меры его предотвращения.

3 Ситуация. В процессе сбивания сливок в маслоизготовителе периодического действия очень быстро образовалось масляное зерно.

Задание. Укажите причину этого явления, и как это отразится на содержании жира в пахте и степени использования жира. Рассчитайте степень использования жира сливок.

4. Ситуация. В процессе хранения произошло прогоркание сливочного масла.

Задание. Найдите в нормативной документации на масло сливочное требования к органолептическим показателям. Укажите причину этого явления. Какие нарушения в ходе технологического процесса привели к данному пороку вкуса?

5. Ситуация. Туши КРС после убоя имеют точечные кровоподтеки, обусловленные разрывом сосудов и капилляров

Задание. Чем обусловлен данный дефект, предложите причины устранения

6 Ситуация. При поступлении на холодильную обработку на полутушах свиней обнаружены побитости.

Задание. Чем обусловлен данный дефект, предложите причины устранения

7 Ситуация. При отгрузке шкур КРС на лицевой стороне были обнаружены трещины

Задание. Чем обусловлен данный дефект, предложите вариант предотвращения дефекта

### 3.3 Тестовые задания (примерные)

**1. Любительское масло имеет массовую долю жира, %:**

82,5

80,0

72,5

61,5

50,0

**2. Крестьянское масло имеет массовую долю жира, %:**

82,5

80,0

72,5

61,5

50,0

**3. Бутербродное масло имеет массовую долю жира, %:**

82,5

80,0

72,5

61,5

50,0

**4. Чайное масло имеет массовую долю жира, %:**

82,5

80,0

72,5

61,5

50,0

---

**5. Высокой стойкостью при хранении характеризуется масло, выработанное методом:**

- периодического сбивания
- непрерывного сбивания*
- преобразования высокожирных сливок\*

**6. Порок консистенции масла определяется органолептически и проявляется в неоднородности расплавления пробы масла на языке**

- Мучнистая консистенция*
- Слоистость масла
- Рыхлая консистенция

**7. Порок вкуса и запаха химического происхождения вызывается расщеплением глицеридов с образованием жирных кислот и кетонов называется**

- прогоркание*
- прокисание
- штафф
- плесневение

**8. Какое из масел сливочных с вкусовыми компонентами может содержать в своем составе овощи и зелень**

- Десертное
- Закусочное*
- Деликатесное

**9. При выходе из маслообразователя (метод ПВЖС) масло имеет консистенцию:**

- жидкую
- твердую*
- сухую.

**10. Выход мяса на кости при обработке КРС составляет:**

- 47-50%;
- 38-42%;.
- 67-71%.

**11. Выход мяса на кости при обработке свиней составляет:**

- 48-52%;
- 63-65%;.
- 67-71%.

**12. При оглушения свиней электрическим током частотой 2400 гц напряжением 200—240 в. Продолжительность воздействия тока на одно животное составляет:**

- 1 минуту;
- 25-30 сек
- 8—10 сек.:

**13. Какое из масел сливочных с вкусовыми компонентами имеет массовую долю жира 62 %**

- Шоколадное
- Медовое
- Десертное
- Закусочное*
- Деликатесное

**14. Какие микробиологические показатели нормируются в жидких кисломолочных продуктах со сроком годности до 72 часов?**

- а. патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы
- б. БГКП
- в. плесени и дрожжи
- г. условно патогенные микроорганизмы (стафилакокки)

---

д. мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы  
е. количество молочнокислых микроорганизмов

15. К порокам масла микробиологического происхождения относят штафф

*дрожжевой вкус*

*салистый вкус*

олеистый и рыбный привкусы

16. Какие показатели регламентируются нормативной документацией на кисломолочные напитки?

а. массовая доля жира

б. массовая доля белка

в. массовая доля СОМО

г. массовая доля влаги

д. плотность

е. кислотность

17. Однородная, гомогенная или с единичными комочками жира консистенция и внешний вид сливок характерна для сырья, сорт:

высший

*первый*

второй.

18. Какие показатели регламентируются нормативной документацией при выработке вареных колбас по ГОСТ:

- массовая доля белка;

- массовая доля хлористого натрия;

- массовая доля углеводов;

- массовая доля жира;

- массовая доля минеральных веществ;

19. А. Любительское масло имеет массовую долю жира, %

БТрадиционное масло имеет массовую долю жира, %

1. 82,5

2. 80,0

20. А. Говядина первого сорта содержит массовую долю соединительной ткани, %

.0-6%

21. Молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы – это **масло**

22. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов – это **сметана**

23. Технологический процесс производства кисломолочного напитка резервуарным способом

1. приемка и подготовка сырья

2. нормализация

3. очистка

4. гомогенизация

5. пастеризация

6. охлаждение до температуры заквашивания

7. заквашивание и сквашивание  
 8. перемешивание и охлаждение  
 24. Упорядочите от наименьшего к наибольшему:

**МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ В МАСЛЕ:**

- 1) традиционное  
 3) топленое  
 2) крестьянское  
 4) бутербродное

25. Упорядочите от наименьшего к наибольшему:

**МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА В МАСЛЕ:**

1. традиционное  
 2. топленое  
 3. крестьянское  
 4. бутербродное  
 5. любительское  
 6. чайное

26. Упорядочите от наименьшего к наибольшему:

**МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ В КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ:**

- 1 полукопченые колбасы  
 2. сосиски  
 3 сырокопченые колбасы  
 4 варенокопченые колбасы\_\_

**3.4 Реферат**

Не предусмотрен.

**3.5 Вопросы к коллоквиуму**

Коллоквиум не предусмотрен.

**3.6 Перечень тем курсовых работ (проектов).** Не предусмотрены.

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

**4.1 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017**

**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 ОП ВОи рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящего процедуру контроля	Василенко О.А.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами

---

8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего результаты	Василенко О.А.
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 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ