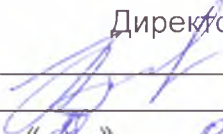


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэлкто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.09.2024 20:54:48
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Агротехнический колледж

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АТК


« 27 » 01 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ
ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК.02.03. Технологии первичной переработки производства продукции животноводства

Специальность

36.02.02. Зоотехния

Квалификация (степень) выпускника

зоотехник

Форма обучения

очная

Составитель

Согласовано:

Председатель методической комиссии АТК



« 27 » 01 20 21 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ.	5
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4. СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
5. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств (ФОС) для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК.02.03. Технологии первичной переработки производства продукции животноводства разработан в соответствии с рабочей программой, входящей в ОПОП СПО для специальности 36.02.02 Зоотехния. Комплект оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.02.03. Технологии первичной переработки производства продукции животноводства предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы, в том числе рабочей программы междисциплинарного курса МДК.02.03. Технологии первичной переработки производства продукции животноводства, для оценивания результатов обучения: знаний и умений.

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу МДК.02.03. Технологии первичной переработки производства продукции животноводства:

1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме:

- дифференцированный зачет.

2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости:

- вопросы входного контроля;
- тестовые задания;
- темы сообщений (презентаций);
- круглый стол;
- семинар-дискуссия.

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 02.03 ТЕХНОЛОГИИ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	
Знать:	Уметь:
сущность и социальную значимость своей будущей профессии	проявлять к будущей профессии устойчивый интерес
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	
Знать:	Уметь:
методы и способы выполнения профессиональных задач	организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
Знать:	Уметь:
алгоритмы действий в чрезвычайных ситуациях	принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в т.ч. ситуациях риска, и нести за них ответственность
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Знать:	Уметь:
круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития	осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
Знать:	Уметь:
современные средства коммуникации и возможности передачи информации	использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
Знать:	Уметь:
способы разрешения конфликтов, виды профессионального общения	воплощать деловые качества в различных производственных ситуациях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	
Знать:	Уметь:
основы организации работы в команде	брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
Знать:	Уметь:
круг задач профессионального и личностного развития	самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	
Знать:	Уметь:
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ. назначение и технологию эксплуатации аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности	определять необходимую технологию для осуществления профессиональной деятельности
ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.	

Знать:	Уметь:
эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.	Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства
ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.	
Знать:	Уметь:
мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.	Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства
ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	
Знать:	Уметь:
различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1 Структура фонда оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Темы междисциплинарного курса	Индекс компетенции	Способ контроля
1	Промежуточная аттестация	ОК 1-9, ПК 2.1- 2.3	Дифференцированный зачет
Раздел 1. Технология производства молока и молочных продуктов			
1	Тема 1.1. Химический состав молока	ОК 1-9, ПК 2.1- 2.3	Устный опрос Письменное тестирование
2	Тема 1.2. Технология производства молока	ОК 1-9, ПК 2.1- 2.3	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций) Подведение итогов круглого стола
3	Тема 1.3 Технология кисломолочных продуктов	ОК 1-9, ПК 2.1- 2.3	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций)
4	Тема 1.4 Технология сыра	ОК 1-9, ПК 2.1- 2.3	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций)
5	Тема 1.5 Технология масла	ОК 1-9, ПК 2.1- 2.3	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций)
Раздел 2. Технология производства мясных продуктов			
1	Тема 2.1 Технология первичной переработки убойных животных	ОК 1-9, ПК 2.1- 2.3	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций) Подведение итогов семинара-дискуссии
2	Тема 2.2 Морфологический и химический состав мяса	ОК 1-9, ПК 2.1- 2.3	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций)
3	Тема 2.3 Консервирование мяса	ОК 1-9, ПК 2.1- 2.3	Письменное тестирование Заслушивание сообщений (презентаций)

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны:	
			знать:	уметь:
1	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	виды, технологические процессы производства продукции животноводства; методику расчета основных технологических параметров производства; технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам); действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства	выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства
2	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество		
3	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность		
4	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		
5	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		
6	ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями		
7	ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий		
8	ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		
9	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности		
10	ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства и первичной переработки продукции животноводства.		
11	ПК 2.2.	Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.		
12	ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.		
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>				

4. СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ИЗУЧЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1. Перечень примерных вопросов к зачету (с указанием компетенции)

№ п/п	Вопросы	Индекс компетенции
1.	Животноводство – одна из ведущих отраслей сельского хозяйства	ОК 1. – ОК 9., ПК 2.1 – ПК 2.3
2.	Происхождение, биологические особенности и значение крупного рогатого скота	ОК 1. – ОК 9., ПК 2.1 – ПК 2.3
3.	Организационно – экономические основы производства продукции скотоводства	ОК 1. – ОК 9., ПК 2.1 – ПК 2.3
4.	Технология воспроизводства. Плодовитость.	ОК 1. – ОК 9., ПК 2.1 – ПК 2.3

5.	Технология производства молока	ОК 1. – ОК 9. ПК 2.1 – ПК 2.3
6.	Сравнительная характеристика пород	ОК 1. – ОК 9 ПК 2.1 – ПК 2.3
7.	Внешние условия содержания и технологический регламент ухода за коровами	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
8.	технология производства свинины. Значение свиноводства в народном хозяйстве	ОК 1. – ОК 9. ПК 2.1 – ПК 2.3
9.	Происхождение и биологические особенности свиней	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
10.	Технология воспроизводства стада. Структура стада	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
11.	Химический состав и калорийность мяса сельскохозяйственных животных	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
12.	Технология производства продукции овцеводства. Порода овец и эффективность овцеводства	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
13.	технология производства продукции овцеводства	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
14.	Технология производства продуктов птицеводства	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
15.	Характеристика продуктов птицеводства	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
16.	Система организации племенных и промышленных хозяйств	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
17.	Технология переработки продуктов птицеводства	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
18.	Технология производства дополнительных видов продукции животноводства	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
19.	Прудовое рыбоводство	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
20.	Пчеловодство	ОК 1. – ОК 9, ПК 2.1 – ПК 2.3
21.	Звероводство и кролиководство	ОК 1. – ОК 9. ПК 2.1 – ПК 2.3

Критерии оценивания промежуточной аттестации

Критерии оценивания при сдаче дифференцированного зачета

Оценка «отлично» (86-100 баллов). Обучающийся показывает высокий уровень компетентности, знания учебного материала, раскрывает основные понятия, анализирует. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса. Обучающийся показывает высокий уровень теоретических знаний по дисциплине. Профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов). Обучающийся показывает достаточный уровень компетентности, знания учебного материала. Обучающийся показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление. Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, но при ответе допускает некоторые погрешности.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов). Обучающийся показывает достаточные знания учебного и лекционного материала, но при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. В ответе не всегда присутствует логика, аргументы привлекаются недостаточно веские.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов). Обучающийся показывает слабые знания лекционного материала, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Обучающийся показывает слабый уровень профессиональных знаний. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные вопросы.

5. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Вопросы входного контроля

1. Особенности получения молока в хозяйствах при различных условиях организации труда и формах собственности.
2. Прифермские молочные, их проектирование и назначение.
3. Способы приемки, очистки и охлаждения полученного молока, их сравнительная оценка. Современное оборудование для первичной обработки молока.
4. Условия сохранения качества молока.
5. Хранение и транспортирование молока.
6. Приемка и обработка молока на молочном заводе (комбинате).
7. Пастеризация и стерилизация молока здоровых животных, режимы и контроль за их эффективностью.
8. Изменение молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении.

Критерии оценки входного контроля:

Оценка «отлично» (86-100 баллов). Обучающийся показывает высокий уровень компетентности, знания учебного материала, раскрывает основные понятия, анализирует. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса. Обучающийся показывает высокий уровень теоретических знаний по дисциплине. Профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов). Обучающийся показывает достаточный уровень компетентности, знания учебного материала. Обучающийся показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление. Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, но при ответе допускает некоторые погрешности.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов). Обучающийся показывает достаточные знания учебного и лекционного материала, но при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. В ответе не всегда присутствует логика, аргументы привлекаются недостаточно веские.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов). Обучающийся показывает слабые знания лекционного материала, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Обучающийся показывает слабый уровень профессиональных знаний. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные вопросы.

5.2. Тестовые задания

Вариант 1

Прочтите внимательно инструкцию:

Работа состоит из 3 частей и включает 20 заданий.

Часть А. содержит пятнадцать заданий (А1-А15). К каждому заданию дается три варианта ответа, из которых правильный только один. Правильно выполненное задание части А оценивается в один балл.

Часть Б. содержит три задания (Б1-Б3), в которых ответ необходимо записать в виде набора цифр или слов. Каждое правильно выполненное задание части Б оценивается в два балла.

Часть В. (В1-В2) представляют собой перечисление требований к режимам и срокам хранения продукции животноводства;

Каждое правильно выполненное задание части В оценивается в три балла.

При выполнении заданий Вы можете пользоваться черновиком.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Часть А. При выполнении заданий части 1 в бланке ответов рядом с номером выполняемого вами задания (А1 –А15) поставьте букву, которая соответствует выбранному вами ответу.

А1. Наиболее ценная часть мяса это...?

- А) мышечная ткань
- Б) соединительная ткань
- В) костная ткань

А2. Молоко содержит 87,5 % воды и % сухих веществ?

- А) 2,7
- Б) 12,7
- В) 12,5

А3. Тепловая обработка молока нагреванием от 63⁰ до температуры близкой к точке его кипения называется?

- А) стерилизация
- Б) пастеризация
- В) кипячение

А 4. У какого вида сыра плесень расходится по всей массе?

- А) горгонзола
- Б) рикота
- В) голландский

А5. Кислотность свежего молока?

- А) 25⁰ Т
- Б) 20⁰ Т
- В) 16-18⁰ Т

А6. В зависимости от способа термической обработки колбасы подразделяют?

- А) вареные, полукопченые, копченые
- Б) мясные, субпродуктовые, кровяные
- В) структурные, вареные, мясные

А7. Какие способы куттерования фарша вы знаете?

- А) одновременной загрузки, простой
- Б) структурный, бесструктурный
- В) обычный, шоковый

А 8. Для каких целей в рецептуры колбасных изделий вводят нитрит натрия?

- А) стабилизация цвета
- Б) повышение выхода продукта
- В) улучшение вкуса и запаха

А9. Продукты, изготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке или ферментации до готовности к употреблению называются ...?

- А) кулинарными изделиями
- Б) колбасными изделиями
- В) вареными колбасами

А10. Какой наполнитель увеличивает водосвязывающую и гелеобразующую способность колбасного фарша?

- А) фосфаты
- Б) нитрит натрия
- В) плазма крови

А11. Изделия, приготовленные из мясного фарша, соли, пряностей, в оболочке подвергнутой созреванию 8 – 10 суток, холодному копчению при 18 - 25⁰С и сушке до 1,5 месяцев при температуре 12 – 15⁰С называются...?

- А) копченые колбасы
- Б) сырокопченые колбасы

В) варено-копченые колбасы

А12. Тонкоизмельченный гомогенный продукт, состоящий из мясного сырья (говядины, свинины, печени, субпродуктов), предварительно подвергнутого тепловой обработке, жира, соли, пряностей и других продуктов называется ...?

- А) паштет
- Б) рулет
- В) фарш

А13. Освежающий продукт, получаемый путем взбивания и замораживания молочных смесей с сахаром и стабилизаторами, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей называется...?

- А) сливки
- Б) йогурт
- В) мороженое

А14. Продукты, получаемые из молока в результате молочнокислого брожения (иногда с участием спиртового брожения), называются...?

- А) сливочные
- Б) кисломолочные
- В) пастеризованные

А15. Молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока либо сухого цельного молока и воды называется ...?

- А) молокосодержащим продуктом
- Б) молочным напитком
- В) молоком

Часть Б

Ответом к заданиям этой части (Б1-Б3) является последовательность цифр, букв или слов.

Б1. Структурные колбасные изделия в оболочке или без неё вырабатываемые из свинины, говядины, пищевой крови, субпродуктов 2 категории, пищевой поваренной соли, пряностей, функциональных добавок (фиксаторов окраски) нарезанное кусочками (по ГОСТу размером 10-25 мм) и застывшее в желе называют...?

Б2. Пищевой продукт, вырабатываемый из молока путем коагуляции белков, обработки полученного белкового сгустка и последующего созревания массы называется ...?

Б3. Существует два способа производства сливочного масла: метод взбивания сливок и?

Часть В

Задания части В (В1-В2) представляют собой перечисление требований режимам и срокам хранения продукции животноводства.

В1. Назовите требования, предъявляемые к режимам тепловой обработки вареных колбас.

В2. Назовите требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения сыров.

Вариант 2

Прочтите внимательно инструкцию:

Работа состоит из 3 частей и включает 20 заданий.

Часть А. содержит пятнадцать заданий (А1-А15). К каждому заданию дается три варианта ответа, из которых правильный только один. Правильно выполненное задание части А оценивается в один балл.

Часть Б. содержит три задания (Б1-Б3), в которых ответ необходимо записать в виде набора цифр или слов. Каждое правильно выполненное задание части Б оценивается в два балла.

Часть В. (В1-В2) представляют собой перечисление требований к режимам и срокам хранения продукции животноводства;

Каждое правильно выполненное задание части В оценивается в три балла.

При выполнении заданий Вы можете пользоваться черновиком.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Часть А. При выполнении заданий части 1 в бланке ответов рядом с номером выполняемого вами задания (А1 –А15) поставьте букву, которая соответствует выбранному вами ответу.

А1. От каких условий зависит химический состав мяса?

- А) упитанности и возраста
- Б) кормления
- В) условий содержания

А2. Какие свойства учитываются при определении качества молока?

- А) физические и органолептические
- Б) физические и химические
- В) органолептические и химические

А3. От каких условий зависит химический состав молока?

- А) условия кормления и содержания животного
- Б) поедание животным горьких растений
- В) санитарно-гигиенических условий

А4. Какие вещества снижают потери при термообработке, повышают выход и стабильность свойств при хранении мясных изделий?

- А) фосфаты
- Б) нитрит натрия
- В) плазма крови

А5. Молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока либо сухого цельного молока и воды называется ...?

- А) молоком
- Б) молочным напитком
- В) молокосодержащим продуктом

А6. В зависимости от способа термической обработки колбасы подразделяют?

- А) вареные, полукопченые, копченые
- Б) мясные, субпродуктовые, кровяные
- В) структурные, вареные, мясные

А7. Продукты, изготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке или ферментации до готовности к употреблению называются ...?

- А) кулинарными изделиями
- Б) колбасными изделиями
- В) вареными колбасами

А8. Освежающий продукт, получаемый путем взбивания и замораживания молочных смесей с сахаром и стабилизаторами, с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей называется...?

- А) сливки
- Б) йогурт
- В) мороженое

А9. Изделия, приготовленные из мясного фарша, соли, пряностей, в оболочке подвергнутой созреванию 8 – 10 суток, холодному копчению при 18 - 25⁰С и сушке до 1,5 месяцев при температуре 12 – 15⁰С называются...?

- А) копченые колбасы
- Б) сырокопченые колбасы
- В) варено-копченые колбасы

A10. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания?

- А) высшего и первого сортов
- Б) третьего
- В) четвертого

A11. Срок хранения и реализации вареных колбас высшего сорта?

- А) 10 суток
- Б) 72 часа
- В) от 4 до 9 месяцев

A12. Срок хранения твердых сыров?

- А) до 8 месяцев при температуре -5°C
- Б) 1,5-2 месяца при температуре 8°C
- В) 18 месяцев при тем-ре -5°C (созревшие сыры можно хранить)

A13. Сколько минут длится закаливание мороженого?

- А) 35-45
- Б) 50-55
- В) 60-65

A14. В чем заключается отличие паштета от вареной колбасы?

- А) отсутствие оболочки
- Б) отсутствие прочной коллоидно-химической связи между частицами
- В) отсутствием пищевых добавок

A15. Срок хранения и реализации сырокопченых колбас высшего сорта?

- А) 10 суток
- Б) 72 часа
- В) от 4 до 9 месяцев

Часть Б

Ответом к заданиям этой части (Б1-Б3) является последовательность цифр, букв или слов.

Б1. В молоке содержится три полноценных белка глобулин, казеин и?

Б2. Пахта- это вторичный продукт после производства ...?

Б3. Созревшие сыры тщательно моют, ополаскивают в известковом растворе, высушивают, ставят заводской штамп и с целью предохранения от усушки в период длительного хранения.

Часть В

Задания части В (В1-В2) представляют собой перечисление требований режимам и срокам хранения продукции животноводства.

В1. Перечислите требования, предъявляемые к молоку –сырью при производстве молочных продуктов.

В2. Назовите требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения творога.

Критерии оценивания

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
«Отлично»	Выполнено 86-100% заданий
«Хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
«Удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
«Неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

5.3. Темы сообщений (презентаций)

1. Молоко как возможный источник инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций человека.
2. Болезни, передающиеся человеку через молоко.
3. Молоко коров, больных маститом, его распознавание.
4. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от больных животных.

5. Способы и режимы обезвреживания молока (пастеризация, стерилизация, утилизация), пути реализации.
6. Требования действующих нормативных документов на заготавливаемое молоко.
7. Базисная жирность.
8. Органолептические и лабораторные методы исследования молока.
9. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока наличия в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и других веществ.
10. Современные моющие и дезинфицирующие вещества, их хранение, правила приготовления растворов, контроль эффективности использования.
11. Реализация молока.
12. Мини-заводы, молочные заводы (комбинаты), прямые связи хозяйств.
13. Расчет экономической эффективности различных форм сбыта молока.
14. Целесообразность создания внутрихозяйственных (межхозяйственных) мини-заводов по переработке молока.
15. Технологическое оборудование мини-заводов. Переработка молока на мини-заводе

Критерии оценки сообщений (презентаций):

Оценка «отлично» (86-100 баллов) выставляется обучающемуся, если содержание сообщения (презентации) показывает высокий уровень его компетентности, знания по излагаемой теме и при выступлении обучающийся профессионально, грамотно, хорошим языком излагает материал, аргументировано делает выводы;

Оценка «хорошо» (71-85 баллов) выставляется обучающемуся, если содержание сообщения (презентации) показывает достаточный уровень его компетентности, знания по анализируемой теме и при выступлении свободно, логично, хорошим языком излагает материал, но допускает некоторые погрешности;

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) выставляется обучающемуся, если содержание сообщения (презентации) показывает достаточные знания по изучаемой теме, но в нем отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. При выступлении обучающийся показывает, что он владеет практическими навыками по исследуемой проблеме, но на поставленные вопросы затрудняется с ответами, показывает недостаточно глубокие знания;

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) выставляется обучающемуся, если содержание сообщения (презентации) показывает слабые знания по изучаемой теме, низкий уровень компетентности. При выступлении неуверенно и логически непоследовательно излагает материал, неправильно отвечает на поставленные преподавателем вопросы.

5.4.Круглый стол.

1. Химический состав молока коров и других видов сельскохозяйственных животных, его рациональное использование.
2. Пищевая и биологическая ценность молока.
3. Значение составных компонентов молока в технологии производства молочных (кисломолочных) продуктов.
4. Физико-химические свойства молока и факторы их обуславливающие.
5. Микрофлора молока, источники обсеменения.
6. Бактериостатические и бактерицидные свойства молока

Критерии оценки круглого стола:

Оценка «отлично» (86-100 баллов). Обучающийся показывает высокий уровень компетентности, знания учебного материала, раскрывает основные понятия, анализирует. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса. Профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов). Обучающийся показывает достаточный уровень компетентности, знания учебного материала. Обучающийся показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление. Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, но при ответе допускает некоторые погрешности.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов). Обучающийся показывает достаточные знания учебного и лекционного материала, но при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. В ответе не всегда присутствует логика, аргументы привлекаются недостаточно веские.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов). Обучающийся показывает слабые знания лекционного материала, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Обучающийся показывает слабый уровень профессиональных знаний. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные вопросы.

5.5. Семинар-дискуссия

1. Кисломолочные продукты, их классификация, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. Нормативная документация.
2. Виды брожения и их использование в производстве кисломолочных продуктов.
3. Биохимические основы производства.
4. Физические и микробиологические процессы, происходящие при изготовлении кисломолочных продуктов.
5. Приготовление бактериальных заквасок, способы производства кисломолочных продуктов.

Критерии оценки семинара-дискуссии:

Оценка «отлично» (86-100 баллов). Обучающийся показывает высокий уровень компетентности, знания учебного материала, раскрывает основные понятия, анализирует. Уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса. Профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов). Обучающийся показывает достаточный уровень компетентности, знания учебного материала. Обучающийся показывает достаточный уровень профессиональных знаний, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений, имеет представление. Ответ построен логично, материал излагается хорошим языком, но при ответе допускает некоторые погрешности.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов). Обучающийся показывает достаточные знания учебного и лекционного материала, но при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. В ответе не всегда присутствует логика, аргументы привлекаются недостаточно веские.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов). Обучающийся показывает слабые знания лекционного материала, низкий уровень компетентности, неуверенное изложение вопроса. Обучающийся показывает слабый уровень профессиональных знаний. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на поставленные вопросы.

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Дата внесения изменения	Кем утверждено	Примечание