

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Техно-химический контроль производства молочных продуктов»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Техно-химический контроль производства молочных продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Техно-химический контроль производства молочных продуктов» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.ФОМ_Техно-химический контроль производства молочных продуктов

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.1 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
ПК-4 Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4.1 Способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине,
соотнесенных с индикаторами достижения компетенций**

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.1	Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
ПК-4	Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4.1	Способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

ТЕСТ № 1

для промежуточной аттестации

**«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. Разработка стандартов качества и безопасности на предприятии (подготовительные этапы); ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества пастеризации сливок; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 2

для промежуточной аттестации

**«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. Характеристика аппаратуры для проведения микробиологических исследований; ПК-3.1.
2. Лабораторный контроль качества производства масла их высокожирных сливок на поточных линиях; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 3
для промежуточной аттестации
«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

1. Разработка стандартов качества и безопасности на предприятии (основные принципы НАССР); ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества производства пастеризованного молока; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 4
для промежуточной аттестации
«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

1. Консервирование молока, установление фальсификации молока; ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества готового масла; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 5
для промежуточной аттестации
«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

1. Определение бактериальной обсемененности молока; ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества Контроль производства кисломолочных продуктов; ПК4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 6
для промежуточной аттестации
«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

- 1 Требования, предъявляемые к качеству сливок, контроль при приемке сливок; ПК-3.1
- 2 Лабораторный контроль качества производства творога и творожных изделий; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 7
для промежуточной аттестации
«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

1. Контроль подготовки молока к свертыванию; ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества производства молочных консервов; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 8
для промежуточной аттестации
«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

1. Лабораторный контроль качества готового масла; ПК-4.1
2. Разработка стандартов качества и безопасности на предприятии (основные принципы НАССР, первый принцип). ПК-3.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 9
для промежуточной аттестации
«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

1. Характеристика аппаратуры для проведения микробиологических исследований; ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества в процессе изготовления сыра; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

ТЕСТ № 10
для промежуточной аттестации
«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

1. Консервирование молока, установление фальсификации молока; ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества производства сметаны; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.