

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 09:28:33

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации**

ОПОП по направлению 36.03.02 Зоотехния

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.В.04 Молочное дело

Направленность (профиль) «Зоотехнологии и агробизнес»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	
Разработчик, к.т.н., доцент	С.В. Борисенко
Омск 2019	

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры зоотехнии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Обязательные профессиональные компетенции					
ПК-6	Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ИД-1пко-6 Знает требования к качеству продукции животноводства	Знает требования к молоку при заготовках, понимает значение производства высококачественного молока	Умеет определять показатели качества молока	Владеет навыками определения качества молока
		ИД-2пко-6 Умеет организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.	Знает как организовать первичную переработку молока	Умеет организовать первичную переработку молока на ферме в соответствии с требованиями к качеству молока и требования при транспортировке молока к месту переработки	Владеет навыками организации первичной переработки молока в местах его получения
		ИД-3пко-6 Владеет навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.	Знает требования к первичной переработке молока	Умеет оценить качество первичной переработки и хранения молока	Владеет навыками организации первичной переработки молока, хранения и транспортировки, владеет навыками определения качественных показателей молока

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			оценивание		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- презентация	2.1	Требования к созданию презентации	Оценивание в группе на семинаре	Прием и оценивание		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем						
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1	Ответы на вопросы для самоподготовки				
- тестирование	3.2	Ответы на вопросы тестовых заданий		Прием и оценивание		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4					Прием и оценивание
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС

2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины
--	---

**2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для написания КР. Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения курсовой работы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Вопросы для проведения итогового контроля (экзамена)
	Экзаменационная программа по учебной дисциплине
	Плановая процедура проведения зачета
	Критерии оценки ответов на вопросы итогового контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
опк- 6 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ИД-1 _{опк-6}	Полнота знаний	Знает требования к качеству продукции животноводства	Не знает требования к качеству продукции животноводства	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, требований к качеству продукции животноводства. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач, требований к качеству продукции животноводства. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач, требований к качеству продукции животноводства.			Презентация, опрос, контрольная работа, тестирование
	ИД-2 _{гпо-6}	Наличие умений	Умеет организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	Не умеет организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач, организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач, организовать			Презентация, опрос, контрольная работа, тестирование

					первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	
	ИД-Зпко—6	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	Не владеет навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. Владеет навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. Владеет навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. Владеет навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	Презентация, опрос, контрольная работа, тестирование

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

ПРИМЕРНАЯ электронных презентаций

1. Роль отечественных ученых и практиков в развитии молочного дела (Н.В. Верещагин, И.И. Мечников, Г.С. Инихов, Р.Б. Давидов, Я.С. Зайковский и др.).
2. Понятие о молоке. Состав и свойства молока.
3. Молоко различных видов сельскохозяйственных животных (состав, свойства, пищевое, экономическое значение) и его использование (молоко коз, овец, верблюдиц, кобылиц, буйволиц и др.).
4. Факторы, влияющие на состав и свойства молока коров:
 - порода, стадия лактации, возраст, линька, состояние здоровья;
 - корма и уровень кормления, условия содержания, распорядок дня, сезоны года, погодные условия, моцион;
 - промежуток между доениями, способы и скорость доения, массаж вымени, полнота выдаивания.
5. Пороки молока (кормового и микробного происхождения, попадание в молоко лекарственных, моющих - дезинфицирующих средств, ядохимикатов.
6. Источники обсеменения молока микрофлорой. Связь между степенью чистоты и бактериальным обсеменением молока.
7. Личная гигиена обслуживающего персонала. Санитарные и ветеринарные требования при доении коров.
8. Правила машинного доения. Получение высокосортного молока.
9. Мойка, дезинфекция и контроль санитарного состояния доильных аппаратов, установок и другого молочного оборудования.
10. Моющие и дезинфицирующие вещества. Приготовление, хранение, правила и эффективность их использования.
11. Фермские молочные и их функции. Оборудование прифермских молочных и лабораторий.
12. Первичная обработка молока (приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка).
13. Методы тепловой обработки молока. Изменения молока под действием высоких температур.
14. Сепарирование молока. Факторы, определяющие полноту обезжиривания молока при сепарировании.
15. Кисломолочные продукты. Питательные, диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов. кефира и кумыса.
16. Кефир и кумыс. Питательные, диетические и лечебные свойства кефира и кумыса.
17. Виды брожений при выработке кисломолочных продуктов.
18. Бактериальные закваски для кисломолочных продуктов (состав, приготовление, хранение и использование).
19. Производство сливочного масла (сладкосливочного, кислосливочного, использование маслоизготовителей).
20. Сыропригодность молока (понятие, зависимость от породы, кормления, содержания, физиологического состояния животных и других факторов).
21. Рациональное использование вторичных продуктов переработки молока (обезжиренного молока, пахты, сыворотки; ассортимент продуктов, вырабатываемых из них).
22. Молочные консервы.
23. Мороженое.
24. Заменители цельного молока и их использование в животноводстве.
25. Темы рефератов, предложенные студентами.

.....

Процедура выбора темы обучающимся

Тему электронной презентации обучающийся выбирает самостоятельно из предложенного списка. Обучающийся может самостоятельно определить тему презентации, предварительно согласовав ее с преподавателем

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Оценку «зачтено» заслуживает презентация, если обучающийся прикрепил презентацию в ИОС ОмГАУ-Moodle, а также,

- полно и всесторонне раскрыл содержание темы, дал глубокий критический анализ литературы по данной проблеме; оформил презентацию в соответствии с требованиями МУ; при собеседовании на все вопросы преподавателя дал аргументированные ответы.

Оценку «не зачтено» получает обучающийся, если не прикрепил презентацию в ИОС ОмГАУ-Moodle а также:

- содержатся грубые теоретические ошибки, плагиат; оформление имеет значительные нарушения по сравнению с предъявляемыми требованиями;

- при собеседовании обучающийся не владеет материалом, не дает правильных ответов на большинство заданных вопросов, т. е. обнаружил серьезные пробелы в теоретических знаниях и практических умениях; частично не выполняются требования, предъявляемые к работам;

Презентация, оцененная «не зачтено», полностью перерабатывается и представляется заново

3.1.2. ВОПРОСЫ

для проведения входного контроля

1. От каких видов животных получают и используют в пищевой промышленности молоко?
2. Значение молока как секрета молочной железы.
3. Почему молоко является ценным продуктом питания и важным сырьем для пищевой промышленности
4. Молочный сахар. Его роль в микробиологических процессах?
5. Какой микробиологический процесс лежит в основе силосования кормов?
6. Виды брожения, основанные на использовании молочного сахара.
7. Что является предшественником молочного жира.
8. Какой гормон влияет на процесс молокоотдачи
9. Первичная обработка молока.
10. Обоснование необходимости и способов очистки молока при его получении.
11. Перечислите факторы влияющие на молочную продуктивность коров.
12. Значение молозива при выращивании молодняка молочного периода.
13. Какие Вам известны способы повышения молочной продуктивности коров.
14. Зоотехнические факторы, влияющие на молочную продуктивность
15. Какие вы знаете породы крупного рогатого скота:
 - молочного направления;
 - комбинированного направления.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на вопросы входного контроля

– оценка «отлично» присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;

– оценка «хорошо» присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

– оценка «удовлетворительно» присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, самостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ

для самоподготовки к семинарским занятиям

1. Требования, предъявляемые к молоку при приемке.
2. Фальсификация молока, виды фальсификации.
3. Химический состав молока
4. Факторы, влияющие на состав молока (перечислить, краткая характеристика)
5. Влияние на состав молока рациона кормления и времени года.
6. Влияние на состав молока возраста и периода лактации.
7. Свойства молока (краткая характеристика)
8. Бактерицидные свойства молока. Бактерицидная фаза.
9. Технологические свойства молока.
10. Физические свойства молока.
11. Органолептические свойства молока
12. Химические свойства молока
13. Методы определения кислотности. Определение титруемой кислотности.
14. Методы определения жира в молоке. Кислотный метод определения жира в молоке.

15. Определение бактериальной обсемененности молока постановкой пробы на редуктазу. Постановка пробы и учет результатов.
16. Определение плотности молока.
17. Требования ГОСТа на заготавливаемое молоко.
18. Значение молока как сырья для молочной промышленности.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения зачета

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полноценное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

ПРИМЕР ИТОГОВОГО ТЕСТА

задание
по дисциплине «Молочное дело»

Вариант № 1

1. COMO – это:

- A. общее количество сухого вещества минус минеральные вещества, витамины, пигменты.
- B. общее количество сухого вещества минус содержание белка
- C. общее количество сухого вещества минус содержание жира

- D. общее количество сухого вещества минус содержание жира и белка
- E. общее количество сухого вещества минус белка и лактозы

2. Если общее количество белков молока принять за 100 %, то при этом...

- A. казеина- 12%, альбумина- 82%, глобулина-6%
- B. казеина – 82%, альбумина- 6%, глобулина –12%
- C. казеина- 82%, альбумина- 12%, глобулина – 6 %
- D. казеина, глобулина и альбумина в равных пропорциях
- E. казеина – 6%, альбумина – 12%, глобулина- 82%

3. Средняя массовая доля минеральных веществ в молоке коровы...

- A. 0,2%
- B. 0,7%
- C. 1,2%
- D. 2,0%
- E. 2,2%

4. Содержание в молоке какого витамина зависит от его содержания в кормах?

- A. Тиамина
- B. Рибофлавина
- C. Токоферола
- D. Кобаламина
- E. Ниацина

5. Какова наиболее вероятная причина понижения титруемой кислотности молока?

- A. Недостаток в рационе кальция
- B. Первые месяцы лактации
- C. Заболевание коровы маститом
- D. Избыточное силосное кормление
- E. Разбавление молока обратом

6. Бактерицидные свойства молока-это...

- A. свойство молока, препятствующее развитию попавших в него бактерий
- B. свойство молока уничтожать попавших в него болезнетворных бактерий
- C. отсутствие в молоке болезнетворных бактерий
- D. свойство молока, препятствующее развитию патогенной микрофлоры
- E. свойство молока, провоцирующее развитие микрофлоры

7. Молоко, принимаемое на сыродельные и маслодельные заводы, должно иметь кислотность ...

- A. не выше 16 °Т
- B. не выше 18 °Т
- C. не выше 20 °Т
- D. не ниже 20 °Т
- E. не ниже 18 °Т

8. К физическим свойствам молока относят...

- A. плотность, вязкость, число рефракции
- B. плотность, вязкость, амфотерность
- C. точки замерзания и кипения, удельная теплоёмкость, амфотерность
- D. вязкость, плотность, способность сбраживаться
- E. электропроводность, поверхностное натяжение, способность коагулировать под

действием сычужного фермента

9. Вязкость молока - это...

- A. сопротивление, которое испытывают и оказывают частицы молока при перемещении относительно друг друга
- B. концентрация сухого вещества в молоке
- C. способность молока связывать ионы, содержащихся в нём солей
- D. масса вещества, заключённая в единице объёма
- E. сила, действующая вдоль поверхности жидкости

10. Хранение парного молока в плотно закрытой посуде приводит к появлению в нём...

- A. кормового привкуса
- B. мыльного вкуса
- C. пенистой консистенции
- D. водянистой консистенции
- E. металлического вкуса

11. На основании стойловой пробы принимают молоко с плотностью не менее...
- A. 1030 кг/м³
 - B. 1029
 - C. 1028
 - D. 1027
 - E. 1026
12. Какой показатель в молоке определяют при приёмке его на молокоперерабатывающее предприятие один раз в декаду?
- A. Содержание жира
 - B. Температуру
 - C. Бактериальную обсемененность
 - D. Плотность
 - E. Кислотность
13. На какой стадии лактации коровы содержание жира в молоке коровы максимальное?
- A. В период раздоя
 - B. На 2-3 месяце лактации
 - C. На 4-5 месяце лактации
 - D. В последний месяц перед запуском коровы
 - E. На протяжении всей лактации этот показатель не меняется
14. По витаминному составу...
- A. молоко коров молодого возраста лучше, чем молоко коров среднего и старшего возраста
 - B. молоко коров среднего и старшего возраста лучше, чем молоко коров молодого возраста
 - C. молоко коров старшего возраста лучше, чем молоко коров среднего и молодого возраста
 - D. молоко коров среднего и молодого возраста лучше, чем молоко коров старшего возраста
 - E. молоко коров разных возрастов одинаково
15. При фальсификации молока водой ...
- A. плотность, СОМО, содержание жира понижаются, а содержание белков сильно снижаются
 - B. плотность, СОМО, содержание жира, содержание белка понижаются
 - C. СОМО, содержание жира и белка понижаются, а плотность повышается
 - D. СОМО и содержание белка не изменяются, а плотность и содержание жира понижаются
 - E. плотность, СОМО, содержание жира, содержание белка повышаются
16. Какое из предложенных утверждений неверно?
- A. Самое высокое содержание сухого вещества в оленьем молоке
 - B. Самое высокое содержание молочного сахара в молоке кобыл
 - C. Самое высокое содержание жира в козьем молоке
 - D. Самое низкое содержание белка в коровьем молоке
 - E. Молоко оленей самое высококалорийное
17. При какой минимальной титруемой кислотности (град. Тернера) молоко при кипячении свёртывается?
- A. 16-18°Т
 - B. 19-21°Т
 - C. 21-23°Т
 - D. 25-30°Т
 - E. 35-45°Т
18. Общую обсеменённость молока оценивают по
- A. бродильной пробе
 - B. редуктазной пробе
 - C. алкогольной пробе
 - D. кислотно-кипятильной пробе

Е. лейкоцитной пробе

19. Какой из способов обработки молока влечёт за собой изменения химического состава молока в меньшей степени?

- А. Стерилизация
- В. Пастеризация
- С. Кипячение
- Д. Ионизирующее облучение
- Е. Ионизирующее облучение и пастеризация в равной степени

20. На степень обезжиривания молока влияет...

- А. жирность молока
- В. кислотность молока
- С. плотность молока
- Д. степень бактериальной обсеменённости молока
- Е. не влияет ни один из перечисленных факторов

1. Эффективность пастеризации молока оценивается по содержанию в нём...

- А. липазы
- В. редуктазы
- С. фосфотазы
- Д. каталазы
- Е. пептидаза

2. Какой вид микрофлоры не используют для приготовления жидких молочнокислых продуктов?

- А. Молочнокислый стрептокок
- В. Болгарская палочка
- С. Пропионовокислые бактерии
- Д. Уксуснокислые бактерии
- Е. Все используются

23. Какой из перечисленных напитков готовят только резервуарным способом?

- А. Мечниковская простокваша
- В. Варенец
- С. Ряженка
- Д. Снежок
- Е. Йогурт

24. Для приготовления творога используют молоко с кислотностью не выше...

- А. 16 °Т
- В. 18 °Т
- С. 19 °Т
- Д. 21 °Т
- Е. 23 °Т

25. Добавление сычужного фермента при производстве творога...

- А. способствует получению более полного сгустка, лучшему отделению сыворотки, но увеличивает продолжительность свёртывания
- В. способствует получению более полного сгустка, увеличивает отход сухого вещества в сыворотку, сокращает продолжительность свёртывания,
- С. сокращает продолжительность свёртывания, способствует получению более полного сгустка, лучшему отделению сыворотки
- Д. сокращает продолжительность свёртывания, способствует получению более полного сгустка, но увеличивает отход сухого вещества в сыворотку
- Е. никак не влияет на все перечисленные показатели

26. Прогорклый вкус масла вызывает ...

- А. применение соли, содержащей примеси магния
- В. продолжительное хранение масла при высокой температуре
- С. нарушение санитарно-гигиенических условий производства масла
- Д. поедание коровами чеснока, лука, полыни
- Е. недостаточная промывка масла

27. Слабая, мягкая, засаленная консистенция масла может быть вызвана...
- A. высокой температурой сбивания сливок
 - B. низкой температурой сбивания и обработки масла
 - C. недостаточной промывкой
 - D. хранением масла на открытом воздухе
 - E. недостаточной обработкой масла
28. Под физическим созреванием сливок при производстве масла понимают...
- A. выдержку сливок при высокой температуре
 - B. выдержку сливок в течении 5 часов при температуре 15 °C
 - C. выдержку сливок при низкой температуре
 - D. выдержку сливок в плотно закрытой ёмкости при температуре 15 °C
 - E. выдержку сливок в маслообразователе в течении 1 часа
29. О технологических свойствах молока судят по ...
- A. устойчивости к механическим воздействиям
 - B. сычужной свёртываемости
 - C. количеству казеина
 - D. устойчивости к свёртываемости при воздействии кислот
 - E. молоко не обладает технологическими свойствами
30. Салистый вкус сыра может быть вызван...
- A. высокой температурой созревания сыра
 - B. развитием маслянокислых бактерий
 - C. использование стародойного молока
 - D. поедание коровами полыни, сурепки, силоса плохого качества
 - E. использование молока повышенной кислотности

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на при получении зачета

Результаты зачета определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
5) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

Вопросы по темам, выносимым на самостоятельное изучение включены в тестовые задания итогового тестирования по дисциплине

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Источники обсеменения молока микрофлорой. Степень чистоты и бактериальная обсемененность молока»

- 1) Молоко – как среда для развития микроорганизмов.
- 2) Источники бактериальной обсемененности молока.
- 3) Бактерицидная фаза молока и методы её продления.
- 4) Методы очистки молока.

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Личная гигиена обслуживающего персонала. Санитарные и ветеринарные требования при доении коров»

- 1) Понятие о личной гигиене
- 2) Санитарные и ветеринарные требования при доении коров. Подготовка коров к доению.
- 3) Оценка санитарного состояния производства.

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Мойка, дезинфекция и контроль санитарного состояния доильных аппаратов, установок и другого молочного оборудования»

- 1) Мойка и дезинфекция молочной аппаратуры
- 2) Требования к дезинфицирующим веществам, используемым при производстве молока. Подготовка коров к доению.
- 3) Оценка санитарного состояния производства молока, доильных залов..

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Тепловая обработка молока»

- 1) Цели тепловой обработки молока.
- 2) Методы тепловой обработки молока, используемые в молочном производстве.

- 3) Режимы пастеризации и стерилизации, применяемые при производстве молока и молочных продуктов.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Прифермские молочные, их функции. Оборудование прифермских молочных и лабораторий. Значение холода в молочном деле. Способы доставки молока на молочные заводы»

- 1) Функции прифермских молочных
- 2) Оборудование, применяемое на прифермских молочных.
- 3) Транспортировка молока
- 4) Охлаждение молока, значение и цели.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Молоко различных видов сельскохозяйственных животных и его значение в питании населения»

- 1) Виды животных используемые для производства молока
- 2) Химический состав молока животных разных видов.
- 3) Продукты питания, производимые из молока животных разных видов, их значение.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Пути попадания радиоактивных веществ, нитратов, тяжелых металлов, пестицидов и других загрязняющих веществ в молоко и их влияние на качество молока и молочной продукции»

- 1) Влияние факторов и условий кормления и содержания животных на состав и свойства молока
- 2) Влияние зоотехнических факторов на состав и свойства молока.
- 3) Пути попадания загрязняющих веществ в молоко
- 4) Предотвращение влияния негативных факторов на состав и свойства молока

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока на ферме. Первичная переработка молока в хозяйствах. Моющие и дезинфицирующие вещества в животноводстве и молочной промышленности.»

- 1) Санитарно-гигиенические условия получения молока, требования.
- 2) Что входит в понятие первичной переработки молока, принципы ее организации..
- 3) Моющие и дезинфицирующие средства применяющиеся в животноводстве и требования к ним
- 4) Моющие и дезинфицирующие средства применяющиеся в молочной промышленности и требования к ним

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Технология питьевого молока и сливок. Изменение состава и физико-химических свойств молока при механической, тепловой обработках, охлаждении и хранении молока»

- 1) Какие технологические приемы включает производство питьевого
- 2) Изменение состава и физико-химических свойств молока при механической обработке молока
- 3) Изменение состава и физико-химических свойств молока при охлаждении молока
- 4) Изменение состава и физико-химических свойств молока при хранении молока

ВОПРОСЫ

для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах по праву. Такими журналами являются: Вопросы правоведения, Экономика и право др. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

Раздел 1 Введение в молочное дело

Краткое содержание

Предмет молочного дела. История развития молокозаводства. Вклад отечественных ученых в развитие молочного дела. Вклад ученых Омского ГАУ в развитие молочного дела. Понятие пищевой и биологической ценности молока, методы определения. Состав молока. Белки молока. Молочный жир. Лактоза и её значение в молочном производстве. Минеральный и витаминный состав молока. Молоко различных видов сельскохозяйственных животных и его отличия. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Что является предметом изучения молочного дела?
2. Вклад ученых Омского ГАУ в развитие молочного дела.
3. Состав молока.
4. Белковая фракция молока и значение казеина, альбуминов и глобулинов в питании молодняка животных молочного периода.
5. Назовите отличительные особенности белков молока.
6. Перечислите макроэлементы, входящие в состав молока.
7. Перечислите микроэлементы, входящие в состав молока
8. Источником каких витаминов является молоко?
9. Значение и состав молочного жира?
10. В чем особенности переваривания молока молодняком животных с многокамерным желудком?
11. Чем определяется пищевая ценность молока?
12. Чем определяется биологическая ценность молока?
13. Какие незаменимые аминокислоты входят в состав молока и их значение?

Раздел 2. Влияние факторов на состав и свойства молока

Краткое содержание

Факторы, влияющие на состав и свойства молока – вид животного, порода, возраст, период лактации, здоровье животного, кормовые факторы. Свойства молока. Физические свойства. Плотность молока. Осмотическое давление. Температура кипения. Температура заморозания. Химические факторы. Кислотность молока (истинная и титруемая кислотность). Бактерицидные свойства молока. Бактерицидная фаза молока, её значение и методы её продления. Технологические

свойства молока. Термоустойчивость молока и методы её определения. Сычужная свертываемость молока. Посторонние вещества и источники их попадания в молоко. Условия получения высококачественного молока.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Какие факторы влияют на состав и свойства молока?
2. Перечислите зоотехнические факторы, влияющие на состав и свойства молока.
3. Как влияет на состав молока период лактации?
4. По каким показателям молозиво отличается от молока.
5. Причины, по которым стародойное молоко не может служить сырьем для молочной промышленности?
6. Влияние кормовых факторов на качество молока.
7. Перечислите условия, которые способствуют получению молока высшего сорта?
8. Значение плотности молока в определении натуральности молока.
9. По каким показателям определяется фальсификация молока?
10. Методы определения натуральности молока.
11. Значение осмотического давления молока для жизнедеятельности микроорганизмов в молоке.
12. Что такое «бактерицидная фаза молока»?
13. Что обуславливает наличие бактерицидной фазы молока?
14. Чем обусловлена продолжительность бактерицидной фазы?
15. Понятие термоустойчивости молока.
16. Сычужная свертываемость молока и её значение в кормлении молодняка животных и молочном производстве.
17. Перечислите источники попадания посторонних веществ в молоко.

Раздел 3. Молочные консервы. Сыры

Технология питьевого молока и сливок. Изменение состава и физико-химических свойств молока при механической, тепловой обработках, охлаждении и хранении молока. Молочные консервы. Сухое молоко. Сгущенное молоко. Заменители цельного молока. Использование заменителей в животноводстве. Основы сыроделия. Технология производства мягких сыров. Твердые сыры. Технологические особенности приготовления различных видов сыров (с высокой и низкой температурой второго нагревания). Плесневые сыры. Безотходные технологии производства сыров.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Понятие «нормализация» молока.
2. По каким показателям нормализуют молоко?
3. Перечислите основные технологические приемы производства питьевого молока.
4. Перечислите основные технологические приемы производства сливок.
5. Какие составные части подвергаются изменениям при механической обработке молока?
6. Что происходит с молоком при тепловой обработке.
7. Перечислите виды тепловой обработки молока.
8. Дайте понятие «пастеризация молока».
9. Основные режимы пастеризации, используемые в молочной промышленности.
10. Дайте понятие «Стерилизации» молока.
11. Режимы стерилизации молока.
12. Приведите принципы классификации сыров.
13. Основные технологические приемы при производстве мягких сыров.
14. Основные технологические приемы при производстве твердых сыров.
15. Дайте понятие сыропригодности молока.
16. Зоотехнические приемы производства сыропригодного молока.

Процедура оценивания

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из

выполнения заданий на лабораторных занятиях и выполнения тестов по разделам дисциплины на компьютере.

...

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам практических (семинарских) занятий

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ для проведения промежуточной аттестации

3. Понятие о молоке. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов и их значение в питании населения и кормлении сельскохозяйственных животных.
4. Роль зооинженера в организации производства высококачественного молока и молочных продуктов
5. Химический состав молока.
6. Составные части молока и их свойства: вода, сухое вещество, газы.
7. Состав сухого вещества молока: сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) и жир.
8. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их практическое значение.
9. Активная и титруемая кислотность и факторы их обуславливающие. Значение активной и титруемой кислотности молока при производстве молочных продуктов.
10. Молоко козы, овцы, верблюдицы, буйволицы, кобылы, самок зебу, яка, северного оленя. Состав молока этих видов животных и его использование.
11. Изменение качества молока при его фальсификации и примеси к нему аномального молока.
12. Физиологические факторы (порода, стадия лактации, возраст, линька и др.); внешние факторы (корма и уровень кормления, условия содержания животных, сезон года, моцион и другие); факторы, связанные с условиями получения молока (промежуток между доением, способы, кратность и скорость доения, полнота выдаивания, массаж вымени и другие).
13. Изменение качества молока при его фальсификации и примеси к нему аномального молока.
14. Показатели, характеризующие гигиеническое состояние молока. Источники загрязнения молока микроорганизмами и мероприятия, предотвращающие их попадание в молоко.
15. Несвойственные примеси молока, представляющие опасность для здоровья людей.
16. Санитарно-ветеринарные правила получения молока от здоровых и больных коров. Операции первичной обработки молока.
17. Обработка молока, полученного от больных животных. Оборудование для первичной обработки молока и его использование.
18. Ассортимент питьевого молока. Технология производства молока для непосредственного потребления. ГОСТ на молоко, выпускаемое в торговую сеть
19. . Технология сливок. Виды сливок.
20. Кисломолочные продукты и их значение в питании населения и при выращивании молодняка сельскохозяйственных животных.
21. Характеристика молочнокислой микрофлоры и приготовление бактериальной закваски.

22. Технология производства кисломолочных продуктов жидкой и полужидкой консистенции.
Технология производства кисломолочных продуктов с высоким содержания белка

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся за глубокие знания программного материала, содержащегося в основных и дополнительных материалах, умение четко и логически последовательно отвечать на поставленные вопросы, разбираться в связи теоретических и практических вопросах.
- оценка «хорошо» - выставляется за знания программного материала, грамотные без существенных ошибок ответы, умение применять теоретические положения для решения практических задач..
- оценка «удовлетворительно» - выставляется за общие знания основного материала дисциплины, малоаргументированные ответы, недостаточные знания по взаимосвязи теоретического и практического материала.
- оценка «неудовлетворительно» - выставляется на незнание значительной части программного материала, неумение решать практические вопросы.

Нормативная база проведения промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины для зачета

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.1.1 настоящего документа
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полноценное учебное портфолио.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на при получении зачета

Результаты зачета определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

9.2.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Образец

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Тестирование по итогам освоения дисциплины «Б1.В.05 Молочное дело» Для обучающихся направления подготовки 36.03.02 Зоотехния

ФИО _____ группа _____

Дата _____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.

4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов.
Максимальное количество полученных баллов 30.
Желаем удачи!

Вариант № 1

1. СОМО – это:

- общее количество сухого вещества минус минеральные вещества, витамины, пигменты.
- общее количество сухого вещества минус содержание белка
- общее количество сухого вещества минус содержание жира
- общее количество сухого вещества минус содержание жира и белка
- общее количество сухого вещества минус белка и лактозы

2. Если общее количество белков молока принять за 100 %, то при этом...

- F. казеина- 12%, альбумина- 82%, глобулина-6%
- G. казеина – 82%, альбумина- 6%, глобулина –12%
- H. казеина- 82%, альбумина- 12%, глобулина – 6 %
- I. казеина, глобулина и альбумина в равных пропорциях
- J. казеина – 6%, альбумина – 12%, глобулина- 82%

3. Средняя массовая доля минеральных веществ в молоке коровы...

- F. 0,2%
- G. 0,7%
- H. 1,2%
- I. 2,0%
- J. 2,2%

4. Содержание в молоке какого витамина зависит от его содержания в кормах?

- F. Тиамина
- G. Рибофлавина
- H. Токоферола
- I. Кобаламина
- J. Ниацина

5. Какова наиболее вероятная причина понижения титруемой кислотности молока?

- F. Недостаток в рационе кальция
- G. Первые месяцы лактации
- H. Заболевание коровы маститом
- I. Избыточное силосное кормление
- J. Разбавление молока обратом

6. Бактерицидные свойства молока-это...

- F. свойство молока, препятствующее развитию попавших в него бактерий
- G. свойство молока уничтожать попавших в него болезнетворных бактерий
- H. отсутствие в молоке болезнетворных бактерий
- I. свойство молока, препятствующее развитию патогенной микрофлоры
- J. свойство молока, провоцирующее развитие микрофлоры

7. Молоко, принимаемое на сыродельные и маслодельные заводы, должно иметь кислотность ...

- F. не выше 16 °Т
- G. не выше 18 °Т
- H. не выше 20 °Т
- I. не ниже 20 °Т
- J. не ниже 18 °Т

8. К физическим свойствам молока относят...

- F. плотность, вязкость, число рефракции
- G. плотность, вязкость, амфотерность
- H. точки замерзания и кипения, удельная теплоёмкость, амфотерность
- I. вязкость, плотность, способность сбраживаться
- J. электропроводность, поверхностное натяжение, способность коагулировать под действием сычужного фермента

9. Вязкость молока - это...

- F. сопротивление, которое испытывают и оказывают частицы молока при перемещении относительно друг друга
- G. концентрация сухого вещества в молоке
- H. способность молока связывать ионы, содержащихся в нём солей
- I. масса вещества, заключённая в единице объёма
- J. сила, действующая вдоль поверхности жидкости

10. Хранение парного молока в плотно закрытой посуде приводит к появлению в нём...

- F. кормового привкуса
- G. мыльного вкуса
- H. пенистой консистенции
- I. водянистой консистенции
- J. металлического вкуса

11. На основании стойловой пробы принимают молоко с плотностью не менее...

- F. 1030 кг/м³
- G. 1029
- H. 1028
- I. 1027
- J. 1026

12. Какой показатель в молоке определяют при приёмке его на молокоперерабатывающее предприятие один раз в декаду?

- F. Содержание жира
- G. Температуру
- H. Бактериальную обсеменённость
- I. Плотность
- J. Кислотность

13. На какой стадии лактации коровы содержание жира в молоке коровы максимальное?

- F. В период раздоя
- G. На 2-3 месяце лактации
- H. На 4-5 месяце лактации
- I. В последний месяц перед запуском коровы
- J. На протяжении всей лактации этот показатель не меняется

14. По витаминному составу...

- F. молоко коров молодого возраста лучше, чем молоко коров среднего и старшего возраста
- G. молоко коров среднего и старшего возраста лучше, чем молоко коров молодого возраста
- H. молоко коров старшего возраста лучше, чем молоко коров среднего и молодого возраста
- I. молоко коров среднего и молодого возраста лучше, чем молоко коров старшего возраста
- J. молоко коров разных возрастов одинаково

15. При фальсификации молока водой ...

- F. плотность, СОМО, содержание жира понижаются, а содержание белков сильно снижаются
- G. плотность, СОМО, содержание жира, содержание белка понижаются
- H. СОМО, содержание жира и белка понижаются, а плотность повышается
- I. СОМО и содержание белка не изменяются, а плотность и содержание жира понижаются
- J. плотность, СОМО, содержание жира, содержание белка повышаются

16. Какое из предложенных утверждений неверно?

- F. Самое высокое содержание сухого вещества в оленьем молоке
- G. Самое высокое содержание молочного сахара в молоке кобыл
- H. Самое высокое содержание жира в козьем молоке
- I. Самое низкое содержание белка в коровьем молоке
- J. Молоко оленей самое высококалорийное

17. При какой минимальной титруемой кислотности (град. Тернера) молоко при кипячении свёртывается?

- F. 16-18°Т
- G. 19-21°Т
- H. 21-23°Т
- I. 25-30°Т
- J. 35-45°Т

18. Общую обсеменённость молока оценивают по

- F. бродильной пробе
- G. редуктазной пробе
- H. алкогольной пробе
- I. кислотно-кипятильной пробе
- J. лейкоцитной пробе

19. Какой из способов обработки молока влечёт за собой изменения химического состава молока в меньшей степени?

- F. Стерилизация
- G. Пастеризация
- H. Кипячение
- I. Ионизирующее облучение
- J. Ионизирующее облучение и пастеризация в равной степени

20. На степень обезжиривания молока влияет...

- F. жирность молока
- G. кислотность молока
- H. плотность молока
- I. степень бактериальной обсеменённости молока
- J. не влияет ни один из перечисленных факторов

19. Эффективность пастеризации молока оценивается по содержанию в нём...

- F. липазы
- G. редуктазы
- H. фосфотазы
- I. каталазы
- J. пептидаза

20. Какой вид микрофлоры не используют для приготовления жидких молочнокислых продуктов?

- F. Молочнокислый стрептокок
- G. Болгарская палочка
- H. Пропионовокислые бактерии
- I. Уксуснокислые бактерии
- J. Все используются

23. Какой из перечисленных напитков готовят только резервуарным способом?

- F. Мечниковская простокваша
- G. Варенец
- H. Ряженка
- I. Снежок
- J. Йогурт

24. Для приготовления творога используют молоко с кислотностью не выше...

- F. 16 °Т
- G. 18 °Т
- H. 19 °Т
- I. 21 °Т
- J. 23 °Т

25. Добавление сычужного фермента при производстве творога...

- F. способствует получению более полного сгустка, лучшему отделению сыворотки, но увеличивает продолжительность свёртывания
- G. способствует получению более полного сгустка, увеличивает отход сухого вещества в сыворотку, сокращает продолжительность свёртывания,
- H. сокращает продолжительность свёртывания, способствует получению более полного сгустка, лучшему отделению сыворотки
- I. сокращает продолжительность свёртывания, способствует получению более полного сгустка, но увеличивает отход сухого вещества в сыворотку
- J. никак не влияет на все перечисленные показатели

26. Прогорклый вкус масла вызывает ...

- F. применение соли, содержащей примеси магния
- G. продолжительное хранение масла при высокой температуре
- H. нарушение санитарно-гигиенических условий производства масла
- I. поедание коровами чеснока, лука, полыни
- J. недостаточная промывка масла

27. Слабая, мягкая, засаленная консистенция масла может быть вызвана...

- F. высокой температурой сбивания сливок
- G. низкой температурой сбивания и обработки масла
- H. недостаточной промывкой
- I. хранением масла на открытом воздухе
- J. недостаточной обработкой масла

28. Под физическим созреванием сливок при производстве масла понимают...

- F. выдержку сливок при высокой температуре
- G. выдержку сливок в течении 5 часов при температуре 15 °С
- H. выдержку сливок при низкой температуре
- I. выдержку сливок в плотно закрытой ёмкости при температуре 15 °С
- J. выдержку сливок в маслообразователе в течении 1 часа

29. О технологических свойствах молока судят по ...

- F. устойчивости к механическим воздействиям
- G. сычужной свёртываемости
- H. количеству казеина
- I. устойчивости к свёртываемости при воздействии кислот
- J. молоко не обладает технологическими свойствами

30. Салистый вкус сыра может быть вызван...

- F. высокой температурой созревания сыра
- G. развитием маслянокислых бактерий
- H. использование стародойного молока
- I. поедание коровами полыни, сурепки, силоса плохого качества
- J. использование молока повышенной кислотности

9.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

9.3 Перечень примерных вопросов к зачету

1. Питательное, биологическое и лечебно-профилактическое значение молока
2. Химический состав молока.
3. Состав и свойства молока овцы, козы и лошади.
4. Физиологические факторы, влияющие на состав и свойства молока.
5. Влияние качества кормов и уровня кормления на состав и свойства молока.
6. Влияние условий содержания, ухода и доения на состав и свойства молока.
7. Пороки цвета, запаха, вкуса, консистенции и технологических свойств молока.
8. Требования, предъявляемые к качеству молока при заготовках.
9. Изменение качества молока при высокотемпературной обработке, при охлаждении и замораживании.
10. Технология доения коров. Рефлекс молокоотдачи. Способы доения коров. Факторы влияющие на полноту выдаивания.
11. Первичная обработка молока и оборудование, используемое для этого.
12. Мойка и дезинфекция молочного и доильного оборудования. Моющие и дезинфицирующие вещества.
13. Молочные, доильно-молочные блоки.
14. Практическое значение плотности молока и как ее определить. По каким показателям и как проводится органолептическая оценка молока.
15. Методика определения жира в молоке. Белки молока и методика их выделения и определения.
16. Кислотность свежесвыдоенного молока и чем она обусловлена. методика определения титруемой и активной кислотности. Как установить наличие ингибирующих веществ и количество соматических клеток.
17. Методы определения пригодности молока к высокотемпературной обработке. Контроль пастеризации молока.
18. Контроль натуральности молока. Методики определения посторонних веществ в молоке.
19. Технология приготовления питьевого молока (пастеризованное, стерилизованное, восстановленное, топленое).
20. Технология приготовления кисломолочных продуктов.
21. Технология приготовления творога и сметаны.
22. Технология приготовления сливочного масла.
23. Оценка качества масла. Пороки масла и пути их предупреждения.
24. Оценка качества сыра. Пороки сыра и пути их предотвращения.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы промежуточного контроля

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

Выставление оценки осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2

10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Хромова, Л.Г. Молочное дело [Электронный ресурс] : учебник / Л.Г. Хромова, А.В. Востроилов, Н.В. Байлова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 332 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92959 . — Загл. с экрана.	http://e.lanbook.com
Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 140 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/104877 . — Загл. с экрана.	http://e.lanbook.com
Борисенко, С.В. Молочное дело: учеб. пособие/С.В. Борисенко, Н.Н. Пельц.-Омск: Изд-во ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина, 2014.-96с.:ил.	НСХБ
Молочное и мясное скотоводство : науч.-произв. журн. - М. : [б. и.], 1956 -	НСХБ
Зоотехния : ежемес. теорет. и науч.-практ. журн. / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. – М. : [б. и.], 1928 -	НСХБ
Молочная промышленность : науч.-техн. и произв. журн. / Всерос. науч.-исслед. ин-т молоч. пром-сти. - М. : [б. и.], 1934 -	НСХБ
Главный зоотехник : ежемес. науч.-практ. журн. - М. : [б. и.], 2003 –	НСХБ

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
фонда оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.05 Молочное дело
в составе ОПОП 36.03.02 Зоотехния

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:

а) На заседании обеспечивающей кафедры зоотехнии;

протокол № 11 от 11.06.2019.

Зав. кафедрой, канд.с.-х. наук, доцент  Е.А. Чаунина

б) На заседании методической комиссии по направлению 36.03.02 Зоотехния;

протокол № 9 от 13.06.2019.

Председатель МКН, канд.с.-х. наук, доцент  И.А. Коршева

2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом

Директор СибНИИП – филиал ФГБНУ «Омский АНЦ»,
канд.с.-х. наук



А.В. Дымков