

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:50:03

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.В.05 Производственный контроль в молочной промышленности

Направленность (профиль) «Технология молока и молочных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик, д-р. техн. наук, доцент
Канд. техн. наук

Е.А. Молибога
Н.П. Жданеева

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

4. 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; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной 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
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-2 _{ПК-1} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Владеть информацией из нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
		ИД-3 _{ПК-1} Организовывает входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать основы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Владеть способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

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			Вопросы, тест		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Электронная презентация	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Выступление с презентацией		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем	3.1			Опрос		
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.2	Темы и вопросы для самоконтроля	Взаимное обсуждение по итогам обсуждения	Опрос		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.3					
Рубежный контроль:	4					
- По итогам изучения разделов	4.1			Контрольная работа		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			Дифференцированный зачет		
* 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 студента 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 рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

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	Вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения внеаудиторной работы
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
4. Средства для рубежного контроля	Вопросы для проведения рубежного контроля
	Критерии оценки ответов на вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.3. 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				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Не знает нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Не достаточно знает нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Хорошо знает нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Отлично знает нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	тестирование, опрос, контрольная работа, электронная презентация
		Наличие умений	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные	Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в	Не достаточно умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные	Хорошо умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы	Отлично умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы	

ПК-1			нормы и правила в производственном процессе	производственном процессе	нормы и правила в производственном процессе	и правила в производственном процессе	и правила в производственном процессе	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть информацией из нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Не владеет информацией из нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Не достаточно владеет информацией из нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Хорошо владеет информацией из нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Отлично владеет информацией из нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	
	ИД-ЗПК-1	Полнота знаний	Знать основы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Не знает основы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Не достаточно знает основы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Хорошо знает основы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Отлично знает основы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	тестирование, опрос, контрольная работа, электронная презентация
		Наличие умений	Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Не умеет организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Не достаточно умеет организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Хорошо умеет организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Отлично умеет организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	

			контроль качества готовой продукции					
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательн ых материалов, производственн ый контроль полуфабрикато в, параметров технологически х процессов и контроль качества готовой продукции	Не владеет способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Не достаточно владеет способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Хорошо владеет способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Отлично владеет способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	

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

Тема презентации избирается магистром из предложенного преподавателем списка. Презентация подготавливается магистром индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме эссе Презентация относится к категории обзорных.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА

- Требования нормативной документации и контролю технологического процесса производства молочных продуктов с комбинированным составом
- Контроль качества пищевых компонентов, используемых при производстве молочных продуктов.
- Мойка и дезинфекция технологического оборудования
- Порядок и внедрение ГОСТов
- Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов
- Международные организации по стандартизации и метрологии.
- Контроль производства молочного сахара.
- Контроль производства казеина и казеинатов.
- Измерение и оценка показателей качества.
- Модели качества.
- Принципы и методы стандартизации.
- Категории стандартов и их характеристика.
- Характеристика стандартов РФ.
- Организация работ по стандартизации.
- Порядок разработки и внедрения ГОСТов.
- Организация разработки стандартов.
- Утверждение и издание стандартов.
- Правовые основы стандартизации.
- Государственный надзор за соблюдением стандартов.
- Международные организации по стандартизации.
- Стандарты серии 180.
- Сущность и виды сертификации.
- Международные метрологические организации.
- Государственная метрологическая служба.
- Национальная система сертификации.
- Правила системы сертификации.
- Сертификационная система качества и производств.
- Аккредитация организации по сертификации производства и системе качества.
- Международные организации по сертификации предприятий.
- Роль сертификации в управлении качеством.
- Статистические методы контроля качества.
- Органолептические методы определения показателей качества.
- Назначение и сущность квалитметрии.
- Точки и методы контроля при производстве продуктов детского питания

Процедура выбора темы обучающимся

Презентация подготавливается обучающимся индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по изучаемой теме.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При аттестации обучающегося по итогам его работы над презентацией, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки презентации**, критерии оценки

содержания презентации, критерии оценки оформления презентации, критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания презентации:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании *презентации*.

2 Критерии оценки оформления презентации:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения *презентации*, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении *презентации*, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия магистранта в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом;
 - способность грамотно отвечать на вопросы;
- «Зачтено» выставляется обучающемуся, если приведённые выше критерии дают положительные оценки по выполненным презентации и докладу.
- «Не зачтено» выставляется, если хотя бы один из этих критериев не оценивает положительно данные презентацию и доклад.

Результаты проверки презентации преподавателем		
Оцениваемая компонента презентации и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя по данной компоненте	
а) Соответствие содержания презентации её теме		
б) Полнота и глубина раскрытия темы презентации		
в) Степень самостоятельности обучающегося при подготовке презентации		
г) Степень соблюдения обучающимся общих требований:		
- к оформлению презентации		
- к оформлению списка источников информации, использованных при написании презентации		
д) Уровень понимания обучающимся отражённого в презентации материала, проявленный при собеседовании		
е) Уровень коммуникативных навыков, продемонстрированный обучающимся при выступлении		
Презентация принята с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно)		(дата)
Ведущий преподаватель дисциплины	(подпись)	

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам с целью выявления реальной готовности бакалавров к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль разрабатывается при подготовке рабочей программы учебной дисциплины. Входной контроль проводится в форме письменного опроса по билетам или теста

- 1. Молоко первых дней после отела принято называть**
 - а) несортным молоком;
 - б) стародойным молоком;
 - в) молозивом;
 - г) патологическим молоком;
 - д) бактериологическим молоком;
- 2. Стародойное молоко это молоко дней после запуска коровы**
 - а) 3-5;
 - б) 5-7;
 - в) 7-15;
 - г) 15-19;
 - д) 19-24;
- 3. К ветеринарным факторам относится**
 - а) порода животного;
 - б) возраст коров;
 - в) период лактации;
 - г) состояние здоровья животного;
 - д) состав кормов;
- 4. Период выделения нормального молока составляет дней**
 - а) 120-150
 - б) 150-250;
 - в) 277-285;
 - г) 293-298;
 - д) 300-312;
- 5. Побочные продукты молочнокислого брожения:**
 - а) ароматические вещества, этиловый спирт, уксусная кислота;
 - б) пропионовая и уксусная кислоты, углекислый газ;
 - в) масляная кислота, углекислый газ, водород;
 - г) индол, сероводород, аммиак;
- 6. Бактерицидная фаза – это:**
 - а) время, в течение которого микроорганизмы, попадающие в свежесцеженное молоко, не развиваются в нём и даже частично отмирают;
 - б) период, который длится от начала дойки и заканчивается началом переработки молока;
 - в) это время, за которое успевает погибнуть 100 микроорганизмов;
 - г) время, за которое бактерии успевают максимально размножиться;
 - д) период, когда молоко уже не только непригодно к переработке, но и может вызывать у потребителя тяжелые инфекционные заболевания;
- 7. Согласно ГОСТ Р 52054-2003 на «Молоко-сырьё», общероссийская массовая доля белка составляет**
 - а) 1 %;
 - б) 2 %;
 - в) 3 %;
 - г) 4 %;
 - д) 6 %;
- 8. В процессах обмена и построения веществ, присущих живому организму, главенствующее положение занимают....**
 - а) жиры;
 - б) вода;
 - в) углеводы;
 - г) белки;
 - д) гормоны;

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы входного контроля

- 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

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ для самоподготовки к семинарским занятиям

Примеры вопросов для самоподготовки к семинарским занятиям

Периодичность и порядок технического (в том числе микробиологического) контроля сырья и материалов, полуфабрикатов (или промежуточных продуктов) и готовой продукции с указанием нормативов и методик выполнения измерений;

Периодичность и порядок контроля инженерно-технического состояния зданий, помещений, инженерных сетей, технологического оборудования, измерительного оборудования и средств измерений;

Периодичность и порядок контроля используемой воды по нормируемым показателям безопасности;

Графики вывоза мусора, бытовых и промышленных отходов, порядок очистки сточных вод, периодичность контроля остаточных количеств моющих и дезинфицирующих средств в смывных водах, график контроля воды в водоемах ниже стоков (при наличии);

Контроль соблюдения санитарного состояния предприятия;

Периодичность и порядок контроля соблюдения личной гигиены персонала;

Периодичность и порядок контроля состояния производственной среды;

Периодичность и порядок контроля выполнения мероприятий по дератизации и дезинсекции;

Формы ведения записей учета и отчетностей, используемые на предприятии.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам семинарских занятий

- Отлично - выставляется за глубоко, грамотно и логически программный материал представленного вопроса, освоенный не только на лекциях и в основных учебниках, но и опубликованный в специальных журналах;

- Хорошо - выставляется за достаточно полно и последовательно изложенный программный материал, но допущены незначительные неточности при ответе на вопрос семинарского занятия;

- Удовлетворительно - выставляется за изложенный только основной материал по вопросу, но нет пояснений к деталям, допущены неточности, не последовательное изложение материала.

- Неудовлетворительно - выставляется за отсутствие ответов на вопросы семинарского занятия.

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

Требования нормативной документации и контролю технологического процесса производства молочных продуктов с комбинированным составом
Мойка и дезинфекция технологического оборудования
Контроль производства молочного сахара.
Контроль качества пищевых компонентов, используемых при производстве молочных продуктов.
Порядок и внедрение ГОСТов
Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов
Международные организации по стандартизации и метрологии.
Контроль качества пищевых компонентов, используемых при производстве молочных продуктов.
Порядок и внедрение ГОСТов
Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов

Международные организации по стандартизации и метрологии.
Контроль производства молочного сахара.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме.
- 2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
- 3) Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
- 4) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции различных авторов, приводит различные методы, классификацию, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает заданную форму;
- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия, методы, классификацию.

3.1.4. Средства для итогового контроля

1. В первую очередь проводят отбор проб для:
 - 1.Определения Физико -химических показателей
 - 2.Микробиологических анализов
 - 3.Определение чистоты молока
 - 4.Определение посторонних веществ
- 2.Йодное число показывает содержание в жире:
 - 1.Ненасыщенных жирных кислот
 - 2.Низкомолекулярных жирных кислот
 - 3.Массовой доли жира
 - 4.Молочного жира
- 3.Кислотность свежесцеженного молока составляет:
 - 1.10-12°Т
 - 2.12-14°Т
 - 3.14-16°Т
 - 4.16-18°Т
- 4.По мере накопления в молоке маслянокислых, гнилостных и молочнокислых бактерий в молоке появляется:
 - 1.Фермент редуктаза
 - 2.Фермент фосфотаза
 - 3.Фермент пероксидаза
 - 4.Фермент крахмала
- 5.При окислении каротина топленое масло становится:
 - 1.Белого или бледного цвета
 - 2.Мраморного цвета
 - 3.Фисташкового цвета
 - 4.Крошливой концентрации
- 6.От плохого качества поваренной соли, при низкой температуре созревания, загрязнений маммококами, использовании маститного молока у сыров появляется:
 - 1.Салистый вкус
 - 2.Горький вкус

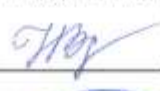
- 3.Кормовой привкус
4.Аммиачный вкус и запах

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на тестовые вопросы итогового контроля**

- 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.

1 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) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
2 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.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный 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
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
Б1.В.05 Производственный контроль в молочной промышленности
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент	 Н.В. Стрельчик
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Заведующая лабораторией ООО «МилкОм», канд. техн. наук  Е.Н. Вокорина	



**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины**

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН