

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 13:05:08

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

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

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

**Б1.В.ДВ.02.01 Контроль качества и безопасность
молока и молочных продуктов на предприятиях**

**Направленность «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности
продукции АПК»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных
Разработчик, доктор тех. наук, доцент	И.А. Ивкова

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе 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 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 и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.
5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, 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
Общепрофессиональные компетенции					
ПК-4	Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-1ПК-4 Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	верификацию, интерпретацию и представление результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике
		ИД-2ПК-4 Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	современными научными методиками и разработками в области контроля качества и безопасности продукции АПК
		ИД-3ПК-4 Умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения	современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения	совершенствовать методы научных исследований и их практического применения с использованием современных информационных технологий и баз данных	использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения
ПК-1	Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять	ИД-3ПК-1 Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	организационно-управленческую деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы	осуществлять организационно-управленческую деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы	организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы

	профессиональную деятельность	санитарной экспертизы			
--	----------------------------------	--------------------------	--	--	--

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		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			собеседование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- электронная презентация	2.1			собеседование		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем	3.1			собеседование		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4			Тестирование 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 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	Вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для электронной презентации. Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки электронной презентации
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 практических занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам практических занятий
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые 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				
				2	3	4	5	
				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								
ПК-4 Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-2ПК-4	Полнота знаний	Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Не знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Хорошо знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК			Вопросы текущего (промежуточного) контроля и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, презентация
	ИД-3ПК-4	Наличие умений	Умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения	Не умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения	хорошо умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения			

	ИД-1ПК-4	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	Не владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	Владеет достаточными навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	
ПК-1 Способен к организации и деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-3ПК-1	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Не владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Владеет достаточными навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Вопросы текущего (промежуточного) контроля и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, презентация

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 Выполнение и сдача электронной презентации

7.1. Рекомендации по написанию электронной презентации

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение электронной презентации: получить целостное представление об основных современных проблемах макроэкономики и путей их решения.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения электронной презентации:

- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем экономической теории;
- формирование и отработка навыков экономического исследования, накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

Перечень примерных тем электронной презентации

1. Качество и безопасность молока-сырья в соответствии ТР/ТС ОЗЗ.- 2013г
2. Качество и безопасность молока питьевого
3. Качество и безопасность стерилизованного молока.
4. Качество и безопасность творога и творожных изделий.
5. Качество и безопасность сметаны.
6. Качество и безопасность кисломолочных напитков.
7. Качество и безопасность масложировой продукции.
8. Качество и безопасность молочных консервов.
9. Качество и безопасность сухих функциональных продуктов, в т.ч. для детского питания.
10. Качество и безопасность сыров.

Этапы работы над электронной презентацией

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование. Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов. Весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем аспиранту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 10 слайдов) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого-педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками.

Форма титульного слайда презентации приведена в приложении 1.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план презентации, с учетом замысла работы.

Основная часть работы. Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому. Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Презентация должна быть представлена грамотным литературным языком с применением инфографики и других графических и иллюстративных материалов для повышения доступности материала. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1-2 слайдов.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для подготовки презентации литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

7.1.1. Шкала и критерии оценивания

«зачтено» - презентация является самостоятельной, оригинальной работой; глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы; автор владеет категориальным аппаратом дисциплины и использует его для раскрытия темы; материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен; в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы; объем работы составляет 10-15 слайдов.

«не зачтено» - презентация не является самостоятельной, оригинальной работой; тема раскрыта не полностью; содержание презентации не соответствует теме; автор слабо владеет категориальным аппаратом дисциплины; материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен; в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы.

3.1.2. ВОПРОСЫ

для проведения входного контроля

1. Что такое качество продуктов питания?
2. Что такое безопасность продуктов питания?
3. В чем заключается контроль качества продуктов питания: параметры, нормативно-техническая документация, контроль
4. В чем заключается контроль безопасности продуктов питания: параметры, нормативно-техническая документация, контроль
5. Что такое система ХАССП?
6. Назовите опасные факторы окружающей среды?
7. Что такое критическая контрольная точка?
8. Какие факторы называются опасными?
9. Что такое риски?
10. Как определить степень риска?
11. Что такое технологическая схема производства?
12. Какие существуют виды загрязнений сырья и продукции?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы входного контроля

- 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.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Качество и безопасность сухих консервов функционального назначения»

1. Назовите показатели качества и безопасности сухих консервов функционального назначения
2. Опишите технологическую схему производства сухих консервов функционального назначения
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сухих консервов функционального назначения

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Качество и безопасность сычужных сыров»

1. Назовите показатели качества и безопасности сычужных сыров
2. Опишите технологическую схему производства сычужных сыров
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сычужных сыров

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Качество и безопасность мягких сыров»

1. Назовите показатели качества и безопасности мягких сыров
2. Опишите технологическую схему производства мягких сыров
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве мягких сыров

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Качество и безопасность переработанных сыров»

1. Назовите показатели качества и безопасности сыров
2. Опишите технологическую схему производства сыров
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сыров

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Обеспечение качества и безопасности молочных консервов»

1. Назовите показатели качества и безопасности молочных консервов
2. Опишите технологическую схему производства молочных консервов
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве молочных консервов

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Обеспечение качества и безопасности масложировой продукции»

1. Назовите показатели качества и безопасности масложировой продукции
2. Опишите технологическую схему производства масложировой продукции
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве масложировой продукции

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Определение качества и безопасности творога и творожных изделий»

1. Назовите показатели качества и безопасности творога
2. Опишите технологическую схему производства творога
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве творога
4. Назовите показатели качества и безопасности творожных изделий
5. Опишите технологическую схему производства творожных изделий
6. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве творожных изделий

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Определение качества и безопасности сметаны и сметанных продуктов»

1. Назовите показатели качества и безопасности сметаны
2. Опишите технологическую схему производства сметаны

3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сметаны
4. Назовите показатели качества и безопасности сметанных продуктов
5. Опишите технологическую схему производства сметанных продуктов
6. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сметанных продуктов

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Качество и безопасность сычужных сыров»

1. Назовите показатели качества и безопасности сычужных сыров
2. Опишите технологическую схему производства сычужных сыров
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сычужных сыров

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Качество и безопасность мягких сыров»

1. Назовите показатели качества и безопасности мягких сыров
2. Опишите технологическую схему производства мягких сыров
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве мягких сыров

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Качество и безопасность переработанных сыров»

1. Назовите показатели качества и безопасности переработанных сыров
2. Опишите технологическую схему производства переработанных сыров
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве переработанных сыров

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Определение качества и безопасности спрэдов»

1. Назовите показатели качества и безопасности спрэдов
2. Опишите технологическую схему производства спрэдов
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве спрэдов

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) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

собеседование:

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для

изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

ВОПРОСЫ для самоподготовки к практическим занятиям

Раздел 1 Качество и безопасность цельномолочной продукции

Краткое содержание

Данный раздел включает в себя ознакомление с технологиями производства, показателями качества и безопасности цельномолочной продукции

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Значения показателей качества и безопасности молока в соответствии с ТР/ТС 033 2013 г.
2. Опишите технологическую схему производства молока пастеризованного, ультрапастеризованного
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве молока
4. Опишите технологическую схему производства консервированного молока
5. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве консервированного молока
6. Опишите технологическую схему производства сухого молока
7. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сухого молока

Раздел 2. Качество и безопасность ферментированной молочной продукции

Краткое содержание

Данный раздел включает в себя ознакомление с технологиями производства, показателями качества и безопасности ферментированной молочной продукции

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Значения показателей качества и безопасности молочных продуктов в соответствии с ТР/ТС 033 2013 г.
2. Назовите показатели качества и безопасности творога и творожных изделий
3. Опишите технологическую схему производства творога
4. Опишите технологическую схему производства творожных изделий
5. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве творога
6. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве творожных изделий

7. Назовите показатели качества и безопасности сметаны и сметанных продуктов
8. Опишите технологическую схему производства сметаны
9. Опишите технологическую схему производства сметанных продуктов
10. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сметаны
11. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сметанных продуктов
12. Назовите показатели качества и безопасности сыров
13. Опишите технологическую схему производства сыров
14. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сыров
15. Назовите показатели качества и безопасности переработанных сыров
16. Опишите технологическую схему производства переработанных сыров
17. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве переработанных сыров
18. Назовите показатели качества и безопасности сычужных сыров
19. Опишите технологическую схему производства сычужных сыров
20. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сычужных сыров

Процедура оценивания Шкала и критерии оценивания

собеседование:

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ для подготовки к итоговому контролю

Бланк теста

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

Тестирование по итогам освоения дисциплины
«Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях»
Для обучающихся направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
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 – 50 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов.
- Максимальное количество полученных баллов 25.
- Желаем удачи!

1. На какой вид молока распространяется ТР\ТС 033-2013
- а) молоко сырье
 - б) молоко питьевое
 - в) молоко восстановленное
 - г) молоко буйволинное
2. Качество и безопасность какого молока идентифицирует ТР\ТС 033-2013
- а) молоко коровье
 - б) молоко охлажденное
 - в) молоко пастеризованное
 - г) молоко козье
3. По каким показателям устанавливаются требования безопасности в сыром молоке сырье
- а) БГКП
 - б) кислотным числам
 - в) содержанию ионов тяжелых металлов
 - г) плотности
4. Какие показатели относятся к показателям безопасности
- а) пестициды
 - б) антибиотики
 - в) вкус
 - г) кислотность
5. Какие из физико-химических показателей регламентируются ГОСТом на молоко питьевое
- а) кислотность
 - б) вязкость
 - в) группа чистоты
 - г) цвет
6. Какие из следующих показателей относятся к органолептическим
- а) число поленске
 - б) запах
 - в) плотность
 - белок
7. Какие из следующих показателей характеризуют состав молочных продуктов
- а) тиобарбитуровые числа
 - б) массовая доля жира
 - в) содержание меди
 - г) содержание свободного жира
8. В чем отличие сливочного масла от спреда
- а) более высокое содержание жира
 - б) наличие свободного жира
 - в) наличие растительного жира
9. Чем отличается продукт сметанный от сметаны
- а) более высоким жиродержанием
 - б) наличием добавок
 - в) наличием сахара
 - г) наличием закваски
10. К какому классу кисломолочных напитков относятся йогурты
- а) простокваша

- б) кефир
- в) ацидофилин
- г) ряженка

11. Какие показатели качества регламентируются в ГОСТе на сметану

- а) кислотность
- б) группа чистоты
- в) наличие пероксидазы
- г) плотность

12. Какой показатель характеризует состав сухих молочных консервов

- а) массовая доля белка
- б) свободный жир
- в) перекисные числа
- г) кислотные числа

13. Какой из следующих показателей является причиной порока консистенции сгущенного молока с сахаром

- а) жир
- б) белок
- в) углеводы
- г) величина кристаллов молочного сахара

14. Чем отличается творог от творожного продукта

- а) процентом жира
- б) процентом белка
- в) наличием добавок
- г) закваской

15. Какой температурный режим применяется при производстве сгущенного стерилизованного молока

- а) 100 градусов
- б) 90 градусов
- в) 120 градусов
- г) 85 градусов

16. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами коневодческими и кролиководческими фермами в метрах:

- 1. 100 +
- 2. 150
- 3. 75
- 4. 250

17. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер участка под строительство молочных ферм:

- 1. 100-120 +
- 2. 80-100
- 3. 140-150

18

. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер участка под строительство молочно-мясных ферм:

- 1. 80
- 2. 120
- 3. 100
- 4. 140 +

19. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и фермами крупного рогатого скота, овцеводческими, птицеводческими и звероводческими в метрах:

- 1. 300 +
- 2. 150
- 3. 200
- 4. 250

20. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и свиноводческими фермами в метрах:

- 1. 250
- 2. 300

3. 400
4. 500 +
- 21 . Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и птицефабрикой в метрах:
 1. 500
 2. 800
 3. 1000 +
- 22 .
 - . Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и ветеринарными лечебницами в метрах:
 1. 200 +
 2. 150
 3. 250
 4. 300
23. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и свиноводческими комплексами в метрах:
 1. 1000 +
 2. 1500
 3. 800
 4. 2000
24. Зооветеринарные разрывы между фермами крупного рогатого скота, овцеводческими, коневодческими, свиноводческими и другими производственными помещениями в метрах:
 1. 150 +
 2. 200
 3. 250
 4. 300
- 25 .Зооветеринарные разрывы между звероводческими, кролиководческими фермами и другими производственными помещениями в метрах:
 1. 150
 2. 200
 3. 250
 4. 300 +
- 26 ..Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер участка под строительство фермы по откорму крупного рогатого скота:
 1. 30
 2. 50 +
 3. 70
 4. 100
- 27 ..Из какого расчета (м² на свиноматку) определяется размер участка под строительство свиноводческой фермы:
 1. 160 +
 2. 80
 3. 120
 4. 200
- 28 ..Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер участка под строительство овцеводческих ферм и комплексов:
 1. 15-20 +
 2. 20-30
 3. 30-35
 4. 35-40
- 29 .. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер выгульных площадок взрослому крупно рогатому скоту (коровы):
 1. 7-15 +
 2. 18-20
 3. 20-25
 4. 25-30
- 30 ..Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер выгульных площадок для быков-производителей:
 1. 30 +
 2. 20
 3. 15
 4. 40
- 31 ..Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер выгульных площадок для

хряков-производителей:

1. 7
2. 10
3. 15 +
4. 20

32. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер выгульных площадок для свиноматок:

1. 10 +
2. 15
3. 20
4. 5

9.3.1 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.

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

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения зачета с оценкой

Зачет с оценкой выставляется по итогам семестровой успеваемости, выполнения всех аудиторных и внеаудиторных заданий, выполнения на положительную оценку итогового тестирования. Те обучающиеся, которые имеют задолженности и низкую успеваемость дополнительно проходят собеседование по вопросам зачета для прохождения аттестации.

6.1 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, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 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 -	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 ВАО, 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 -	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.ДВ.02.01 Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на
предприятиях
в составе ОПОП 36.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Рассмотрен и одобрен:

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры

ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
ищущих сельскохозяйственных животных

протокол № 9 от 21.06.2019.

Зав. кафедрой,

[Подпись]

Подпись

(ФИО)

б) На заседании методической комиссии по направлениям подготовки 36.03.01, 36.04.01 ветеринарно-санитарная экспертиза;

протокол № 9 от 28.05.2019.

Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01,
канд. ветеринар. наук, доц.

[Подпись]

Подпись

И.В. Якушкин
(ФИО)

2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОП:

Директор БУ ОО «Омская областная
ветеринарная лаборатория»,
канд. ветеринар. наук



Подпись

И.Н. Каликин
(ФИО)

3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Контроль качества и
безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях
в составе ОПОП по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

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