

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:50:03

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbe4149f2098d7a

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

ОПОП по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.В.ДВ.07.02 Основы получения доброкачественного молока

Направленность (профиль) «Технология молока и молочных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик, канд. ветеринар. наук, доцент	Н.В. Стрельчик
Омск	

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 продуктов питания и пищевой биотехнологии, 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
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-6 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.	- требования действующих нормативных документов к молоку-сырью, к условиям его получения и первичной обработки; - факторы, оказывающие влияние на молочную продуктивность коров и на качество молока;	- определять показатели качества и безопасности молока-сырья;- обеспечить условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения и хранения сырого молока в соответствии с требованиями технических регламентов, санитарных правил и норм и др.;	- проведения стандартных испытаний по определению показателей качества молока-сырья; проведения санитарно-гигиенической оценки условий содержания, кормления и ухода за животными;

**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				Комиссионная оценка
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		
				преподавателя	представителя производства	
1	2	3	4	5		
Входной контроль	1			тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с устным сообщением		
- контрольная работа	2.2		Взаимодополнение	Собеседование		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем	3.1			Контрольная работа		
- в рамках практических, лабораторных занятий и подготовки к ним	3.2	Темы и вопросы для самоподготовки		Выполнение лабораторных работ, практических заданий, контрольная работа		
Рубежный контроль:	4					
По итогам изучения разделов	4.1			Контрольная работа		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			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	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Шкала и критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Рекомендации по написанию реферата
	Шкала и критерии оценивания реферата
	Рекомендации по выполнению контрольной работы
	Шкала и критерии оценивания индивидуальных результатов выполнения контрольной работы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки к практическим занятиям
	Шкала и критерии оценки самоподготовки к практическим занятиям
	Вопросы для самоподготовки к лабораторным занятиям
	Шкала и критерии оценивания самоподготовки к лабораторным занятиям
	Вопросы для подготовки к контрольной работе
4. Средства для рубежного контроля	Вопросы для проведения рубежного контроля
	Шкала и критерии оценки ответов на вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения заключительного тестирования
	Шкала и критерии оценки ответов на тестовые вопросы заключительного тестирования
	Основные условия получения студентом зачёта
	Процедура получения зачета

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								
ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-6ПК-1	Полнота знаний	Знать требования действующих нормативных документов к молоку-сырью, к условиям его получения и первичной обработки; факторы, оказывающие влияние на молочную продуктивность коров и на качество молока;	Не знает требования действующих нормативных документов к молоку-сырью, к условиям его получения и первичной обработки; факторы, оказывающие влияние на молочную продуктивность коров и на качество молока;	Имеет общее представление о требованиях действующих нормативных документов к молоку-сырью, к условиям его получения и первичной обработки; факторах, оказывающих влияние на молочную продуктивность коров и на качество молока; допускает неточности, даёт недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала; Твердо знает требования действующих нормативных документов к молоку-сырью, к условиям его получения и первичной обработки; факторы, оказывающие влияние на молочную продуктивность коров и на качество молока; Показывает глубокие и прочные знания требований действующих нормативных документов к молоку-сырью, к условиям его получения и первичной обработки; факторов, оказывающих влияние на молочную продуктивность коров и на качество молока;			Контрольная работа, собеседование, заключительный тест, реферат, лабораторные работы
		Наличие умений	Уметь определять показатели качества и безопасности молока-сырья; обеспечить условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения и хранения сырого молока в	Не умеет определять показатели качества и безопасности молока-сырья; обеспечить условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условий сбора, охлаждения и хранения сырого	Испытывает затруднения при определении показателей качества и безопасности молока-сырья; не способен обеспечивать условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения и хранения сырого молока в соответствии с требованиями технических регламентов, санитарных правил и норм и др.; Не допускает существенных неточностей при определении показателей качества и безопасности молока-сырья; способен обеспечивать условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия			

			соответствии с требованиями технических регламентов, санитарных правил и норм и др.;	молока в соответствии с требованиями технических регламентов, санитарных правил и норм и др.;	сбора, охлаждения и хранения сырого молока в соответствии с требованиями технических регламентов, санитарных правил и норм и др.; Свободно определяет показатели качества и безопасности молока-сырья; способен обеспечивать условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения и хранения сырого молока в соответствии с требованиями технических регламентов, санитарных правил и норм и др.;	
		Наличие навыков (владение опытом)	Иметь навыки проведения стандартных испытаний по определению показателей качества молока-сырья; проведения санитарно-гигиенической оценки условий содержания, кормления и ухода за животными;	Не имеет навыков проведения стандартных испытаний по определению показателей качества молока-сырья; санитарно-гигиенической оценки условий содержания, кормления и ухода за животными;	Имеет навыки определения некоторых показателей качества молока-сырья; В состоянии продемонстрировать навыки проведения стандартных испытаний по определению большинства показателей качества молока-сырья; санитарно-гигиенической оценки условий содержания, кормления и ухода за животными; Имеет навыки проведения стандартных испытаний по определению показателей качества молока-сырья; санитарно-гигиенической оценки условий содержания, кормления и ухода за животными;	

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

Рекомендации по написанию реферата

По теме «Понятие о породе. Классификация пород. Основные породы крупного рогатого скота молочного, мясного и комбинированного направлений продуктивности», относящейся к 4 разделу и тесно соприкасающейся с вопросами 2 раздела студенты готовят реферат.

Примерный перечень тем рефератов

1. Основные породы крупного рогатого скота молочного направления продуктивности: голландская, голштино-фризская, чёрно-пёстрая, красная степная, холмогорская, ярославская, айрширская, джерсейская и др.

2. Породы двойной продуктивности: швицкая, симментальская, сычёвская, костромская, лебединская, бестужевская, красная тамбовская, красная горбатовская, серая украинская.

3. Породы мясного направления: шортгорнская, герефордская, калмыцкая, казахская белоголовая, шароле, лимузинская, кианская.

По каждой породе крупного рогатого скота необходимо найти следующие данные: возникновение породы, район ее распространения, хозяйственно-полезные признаки породы (масса, удой, содержание жира в молоке, экстерьер и масть) и перспективы дальнейшего развития.

Обратить внимание на роль ученых в создании новых и совершенствовании существующих пород скота.

Реферат подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме реферата. На устное сообщение по теме реферата отводится 10-15 минут.

Требования, предъявляемые к оформлению реферата.

Структура реферата включает в себя:

- *титульный лист* с указанием министерства принадлежности ВУЗа, название высшего учебного заведения, кафедры, темы реферата, исполнителя (студента), преподавателя, которому сдана работа на проверку, дата сдачи работы, оценка и подпись преподавателя;

- *оглавление* с указанием плана работы, который должен содержать введение, название основных разделов (глав, параграфов) работы, заключение, список использованной литературы и нумерации страниц;

- *введение*, в котором определяется цель и задачи исследования, его актуальность, теоретическое и практическое значение, степень разработанности темы, используемая теоретико-методологическая, концептуальная и источниковедческая база;

- *основной текст*, в котором раскрывается основное содержание плана. Текст должен содержать разделы (главы);

- *заключение*, где формируются доказательные выводы на основании содержания исследуемого автором материала;

- *список использованной литературы* и других источников. Он не должен быть слишком обширным, однако его не обязательно ограничивать включением только тех источников, из которых приведены цитаты.

В реферате могут быть использованы *приложения* (архивные документы, фотографии, схемы, образцы документов, таблицы, графики и т.д.), иллюстрирующие излагаемый материал. Приложение создается студентом в том случае, если оно дополняет содержание основных проблем темы.

Сдаваемые на проверку рефераты должны быть тщательно оформлены. Если в работе приводятся материалы, цитаты, данные, идеи, заимствованные из других источников, то необходимо делать ссылки (сноски) на первоисточник. Цитаты приводятся для подтверждения рассматриваемых в реферате положений. В тексте должны сохраняться все особенности документа, из которого они взяты (орфография, пунктуация). Следует стремиться к тому, чтобы цитаты были короткими, но без искажения смысла слов цитируемого автора.

Текст работы должен быть напечатан на компьютере на одной стороне белого листа бумаги формата А4 через 1,5 интервала, шрифтом Times New Roman, размер 14. Каждая страница текста и приложений должна иметь поля: левое – 30мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее по 15мм. Заголовки отделяются от основного текста пробелами в 1,5 интервала снизу, шрифт Times New Roman, размер

14, полужирное начертание. Нумерация страниц производится последовательно с титульного листа и оглавления работы, при этом номера страниц проставляются с 3-ей страницы (с введения) внизу посередине страницы. Большое значение в реферате имеет правильное определение абзацев, каждый из которых, как правило, указывает на начало новой мысли автора. Отступы всех абзацев должны быть по всей работе одинаковые и соответствовать 1,25 см. Объем реферата составляет 15 – 25 машинописных страниц. Подготовленная работа сдается на кафедру или преподавателю. Она должна быть подписана студентом на последней странице. При невыполнении студентом требований к научному уровню, содержанию и оформлению реферата, преподаватель имеет право вернуть работу для доработки и устранения недостатков.

При аттестации студента по итогам его работы над рефератом, преподавателем используются критерии оценки качества процесса подготовки реферата, критерии оценки содержания реферата, критерии оценки оформления реферата, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания реферата:

- 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 реферата.

2. Критерии оценки оформления реферата:

- 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 реферата:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения;

- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию;

5. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

Шкала и критерии оценивания реферата:

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

- оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов

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

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

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

В целях обеспечения оригинальности и самостоятельности выполнения обучающимися данной работы и предотвращения плагиата необходимо проверить реферат на наличие заимствований. Проверка осуществляется с использованием системы автоматизированной проверки текстов на наличие заимствований «Антиплагиат» (www.antiplagiat.ru). Отчёт о проверке, прилагается к реферату. Процент оригинальности должен быть не менее 70.

Рекомендации по выполнению контрольной работы

Контрольная работа является одним из обязательных видов заданий, предлагаемых студентам заочного отделения, осваивающим образовательную программу высшего образования. Цель контрольной работы – сформировать умение пользоваться научной и методической литературой, самостоятельно анализировать ее, излагать изученный материал в письменном виде.

В процессе написания контрольной работы должны быть решены следующие задачи:

- расширение и систематизация теоретических знаний;
- развитие способности правильно и грамотно излагать свои мысли;
- установление уровня знаний студентов;
- выявление умения применять теоретические знания для решения отдельных вопросов;
- формирование умения правильно оформлять работу;
- выявление комплекса источников научной литературы по теме работы, проведение его изучения;
- обобщение собранного материала и аргументированная формулировка самостоятельных выводов по теме работы.

Контрольная работа является итогом самостоятельной теоретической подготовки обучающегося. Она представляет собой краткое изложение материала всех разделов дисциплины. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины содержатся в **Методических указаниях по освоению учебной дисциплины Б1.В.ДВ.07.02 Основы получения доброкачественного молока**, являющихся приложением рабочей программы дисциплины «Основы получения доброкачественного молока». Конспект необходимо иметь на занятиях во время экзаменационной сессии. Он поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал, и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к аудиторным занятиям. Обязательно следует запоминать специальную терминологию.

С целью выяснения самостоятельности выполнения работы и глубины усвоения материала преподаватель проводит защиту контрольной работы. Форма защиты контрольной работы устная (собеседование).

Общие требования к оформлению контрольной работы

Контрольная работа должна быть написана от руки в тетради. Страницы должны быть пронумерованы и иметь поля не менее двух сантиметров для замечаний преподавателя. Текст работы должен быть написан научным стилем с соблюдением всех правил орфографии, синтаксиса, пунктуации. Для него должны быть присущи логика, объективность, точность, ясность, и вместе с тем, краткость изложения. В работе обязательно должны быть представлены рисунки (строение бактериальной клетки, плесневых грибов, дрожжей, расположение жгутиков у бактерий, основные формы бактерий), таблицы и схемы (схема строения бактериофага, классификация молочнокислых бактерий, гнилостных) и т.д., что способствует закреплению данного учебного материала.

Список литературы

Список литературы должен включать библиографическое описание *действительно использованных* при написании контрольной работы источников.

Если в работе использовались материалы из сети Интернет, то необходимо ссылаться не только на автора, название его статьи, но и на сайт, где размещена эта информация.

Список литературы контрольной работы должен содержать не менее 5 источников, подтвержденных соответствующими сносками.

Список литературы является необходимым элементом оформления контрольной работы. При оформлении списка литературы необходимо руководствоваться ГОСТом Р 7.0.5 - 2008, введенным в действие с 1 января 2009 года.

В списке литературы перед фамилией автора или названием работы ставится порядковый номер арабскими цифрами с точкой. После фамилии ставятся инициалы автора, затем заглавие книги (как указано на титульном листе) и выходные данные: место издания, название издательства (без кавычек), год издания (без слова «год») и количественная характеристика (объем в страницах). Каждый литературный источник начинается с красной строки. Нумерация списка литературы - сплошная от первого до последнего названия.

Шкала и критерии оценки индивидуальных результатов выполнения контрольной работы

– оценка «зачтено» по контрольной работе присваивается за раскрытие темы, качественное оформление работы, на собеседовании показано владение предметом, логика и последовательность изложения материала;

– оценка «не зачтено» по работе выставляется, если студент не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, несамостоятельность изложения материала, небрежное оформление работы;

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

... **Вопрос №1**

Кислотность свежесцеженного коровьего молока составляет, °Т:

1. 9-13;
 2. 21-23;
 3. 16-18;
 4. 23-26;
-

Вопрос №2

Расположите фазы развития вторичной микрофлоры в порядке их смены:

1. молочнокислых бактерий;
 2. смешанной микрофлоры;
 3. бактерицидная;
 4. дрожжей и плесеней;
-

Вопрос №3

Сырое молоко после дойки должно в течение 2 часов быть профильтровано и охлаждено до температуры, °С:

1. 0;
 2. 2;
 3. 2–6;
 4. 6-8;
 5. 8-10;
-

Вопрос №4

Пастеризация молока проводится с целью:

- уничтожения спорообразующих форм микробов
 - уничтожения вегетативных форм микробов, разрушения ферментов сырого молока
 - уничтожения неспорообразующих патогенных микроорганизмов
-

Вопрос №5

Общие микробиологические показатели безопасности и качества молока – сырья, подлежащие контролю при приёмке молока:

- степень чистоты, сычужно – бродильная проба;
 - +соматические клетки, КМАФАнМ, ингибирующие вещества;
 - кислотность, плотность, температура замерзания;
-

**Шкалы и критерии оценки
ответов на тестовые вопросы входного контроля:**

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 100% правильных ответов.
- оценка «не зачтено» - получено менее 61% правильных ответов.

3.1.3 Средства для текущего контроля

**ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Выращивание ремонтного молодняка крупного рогатого скота»**

1. Кормление и содержание ремонтных телок в молочный период;
2. Кормление и содержание ремонтных телок старше 6 месяцев;
3. Кормление и содержание племенных бычков.
4. Особенности выращивания ремонтных телок в специализированных хозяйствах.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Отбор молочного скота по устойчивости к маститам»

1. Факторы устойчивости коров к маститу (паратипические, генетические);

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Ветеринарно-санитарные требования к содержанию помещений, территории ферм и уходу за животными»

1. Требования к устройству и оборудованию помещений и территории молочных ферм;
2. Ветеринарно-санитарные требования к содержанию помещений, территории ферм и уходу за животными

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Ветеринарно-санитарные требования при доении коров»

1. Признаки заболевания коров маститом. Использование молока больных маститом животных.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Правила личной гигиены работников ферм»

1. Требования, предъявляемые к работникам молочных ферм.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Молочное овцеводство и козоводство»

1. Состояние производства молока в разных странах мира.
2. Породы коз и овец, используемые для производства молока.
3. Хозяйственно-биологические особенности овец и коз.
4. Селекция овец и коз, пригодных для доения.
5. Кормление и содержание.
6. Основные требования и приемы доения (ручное и машинное).
7. Продолжительность лактации. Состав молока. Факторы, влияющие на молочную продуктивность

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Химический состав и значение молока овец, коз, буйволиц, верблюдиц для отдельных районов страны»

1. Чем обусловлена ценность овечьего, козьего, верблюжьего, буйволиного молока?
2. Использование верблюжьего молока в районах Средней Азии для изготовления кисломолочных продуктов (шубат, чал, катык и др.).
3. Продукты, приготовляемые из овечьего и козьего молока.
4. Продукты, приготовляемые из буйволиного молока.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Использование молока лошадей для производства кумыса»

1. Молочность кобыл и свойства кобыльего молока.
2. Особенности лактации кобыл.

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) Оформить отчётный материал в виде конспекта
- 4) Предоставить отчётный материал преподавателю.
- 5) Ответить на вопросы контрольной работы.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде **КОНСПЕКТА** на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде **КОНСПЕКТА** на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

ВОПРОСЫ для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям ВОПРОСЫ для самоподготовки к практическим занятиям

В процессе подготовки к занятию студент изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет тезисный конспект.

Тема 1. Особенности анатомического строения сельскохозяйственных животных

1. Опишите систему органов движения сельскохозяйственных животных.
2. Каковы особенности строения скелета птицы?
3. Назовите поверхностные группы мышц крупного рогатого скота.

Тема 2. Физиологические особенности сельскохозяйственных животных

1. Опишите систему кровообращения млекопитающих.
2. Опишите строение органов дыхания сельскохозяйственных животных.
3. Назовите особенности строения желудочно-кишечного тракта жвачных животных.

Тема 3. Экстерьер и конституция сельскохозяйственных животных

1. Каким образом осуществляется экстерьерная оценка животных?
2. Какие основные стати коровы вы знаете?
3. Какие измерительные инструменты для взятия промеров животного вы знаете?
4. Как произвести основные промеры крупного рогатого скота?
5. Для чего рассчитывают индексы телосложения животных?
6. Какие индексы телосложения животных вы знаете?

Тема 4. Рост и развитие сельскохозяйственных животных

1. Чем характеризуются рост и развитие животных?
2. Какие формулы можно использовать для вычисления абсолютного, среднесуточного и относительного прироста живой массы телочек?
3. Для чего рассчитывают показатели весового и линейного роста животных?
4. В каких единицах выражают абсолютный, среднесуточный и относительный прирост живой массы?

Тема 5. Оценка питательности кормов по химическому составу. Переваримость питательных веществ кормов и рационов

1. По каким показателям учитывают питательность кормов и рационов?

2. Дайте характеристику химическому составу кормов.
3. Дайте определение переваримости корма.
4. Как рассчитать коэффициент переваримости?
5. Факторы, влияющие на переваримость корма.

Тема 6. Классификация кормов. Грубые и зерновые корма

1. Понятие о корме. Классификация кормов.
2. Охарактеризуйте сено в зависимости от ботанического состава и условий произрастания трав.
3. Какова роль грубых кормов в питании жвачных животных?
4. Охарактеризуйте корм, являющиеся основными источниками энергии и протеина для животных.

Тема 7. Сочные корма и корма животного происхождения

1. Дайте характеристику сочным кормам.
2. Охарактеризуйте химический состав и питательность сочных кормов.
3. Назовите корма животного происхождения, которые используются в корм животным и птице.
4. Дайте характеристику кормам животного происхождения.

Тема 8. Элементы системы нормированного кормления. Потребность в питательных веществах

1. Перечислить основные понятия нормированного кормления сельскохозяйственных животных.
2. От чего зависит название типов кормления?
3. Охарактеризовать типы кормления сельскохозяйственных животных.
4. От чего зависит потребность лактирующих коров в питательных веществах?
5. Как изменяется потребность в питательных веществах лактирующих коров в зависимости от среднесуточного удоя?

Тема 9. Кормление крупного рогатого скота

1. Отличается ли структура рационов в районах с достаточным увлажнением почв и хорошей обеспеченностью сенокосами и пастбищами от структуры пригородных районов?
2. Назовите основные компоненты рационов в летний и в зимний стойловый периоды.
3. От чего зависит количество объемистых кормов в рационе в зимний период?
4. Каковы особенности кормления лактирующих коров?
5. Каковы особенности кормления стельных сухостойных коров и нетелей?
6. Какие показатели учитываются при составлении рациона для стельных сухостойных коров?

Тема 10. Учет и оценка молочной продуктивности

1. Для чего ведут учет молочной продуктивности?
2. Какие документы используются для учета молочной продуктивности в хозяйствах по производству молока?
3. Как рассчитать среднее содержание жира и количество молочного жира в молоке?
4. Как рассчитать среднее количество фуражных коров в стаде?
5. Как рассчитать среднегодовой удой на фуражную корову?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самоподготовки по темам практических занятий

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

ВОПРОСЫ

для самоподготовки к лабораторным занятиям

Тема 1. Определение ингибирующих веществ в молоке

1. Что понимают под ингибирующими веществами?
2. Методы определения ингибирующих веществ в молоке.

Тема 2. Определение антибиотиков в молоке

1. Что такое антибиотики и в чём заключается их опасность?
2. Антибиотики, присутствие которых регламентируется ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции».
3. Методы определения антибиотиков в молоке.
4. Использование молока от животных, получавших антибиотики

Тема 3. Определение соматических клеток в молоке

1. Что представляют собой соматические клетки?
2. Как изменяются состав и свойства молока при заболевании животных маститом?
3. Как правильно следует реализовать молоко, полученное от животных, больных маститом?

Тема 4. Мастит: этиология, диагностика, выявление больных коров, профилактика

1. Причины возникновения маститов.
2. Профилактика маститов.
3. Контроль за работой доильных аппаратов и санитарным состоянием молочного оборудования

Тема 5. Микробиологическое исследование сырого молока

1. Что такое «показатель КМАФАнМ»?
2. Назовите факторы, оказывающие влияние на уровень бактериальной обсемененности молока.
3. Какие микроорганизмы могут присутствовать в сыром молоке?
4. Какие бактерицидные вещества содержатся в молоке?
5. Какова цель охлаждения молока?

Тема 6: Влияние различных факторов на молочную продуктивность и химический состав молока

1. Кратко охарактеризуйте каждый фактор, влияющий на состав и свойства молока: лактация, порода, возраст, качество кормлений, условия содержания, состояние здоровья, время года и др.

Тема 7: Ветеринарно-санитарные правила технологии производства молока

1. Требования ГОСТ и ТР ТС к качеству молока, сдаваемого хозяйствами.
2. Требования к устройству и оборудованию помещений и территории молочных ферм.
3. Ветеринарно-санитарные требования по содержанию помещений территории ферм и уходу за животными.
4. Ветеринарно-санитарные требования при доении коров.
5. Первичная обработка хранения и транспортировка молока.
6. Правила личной гигиены работников ферм

Тема 8: Санитарная оценка молока при болезнях животных

1. Патогенные микроорганизмы, передающиеся через молоко и молочные продукты.
2. Характеристика возбудителей туберкулёза, бруцеллёза, ящура.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

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

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины Процедура оценивания

Уважаемые студенты!

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!

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 4-5 вопросов из каждого раздела дисциплины.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на тестовые вопросы тестирования по результатам 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.

Бланк теста

Образец

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

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

Тест по результатам освоения дисциплины «Основы получения доброкачественного молока»
Для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ФИО _____ группа _____

Дата _____

Вариант № 1

1. Для грубых кормов характерно наличие большого количества клетчатки, необходимой для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта сельскохозяйственных животных
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ГРУБЫХ КОРМОВ

сено

солома

сенаж

корнеклубнеплоды

зерна злаков

отруби

2. Тип кормления при котором корове на 1 кг молока дают менее 100 г концентратов:

объемистый

малоконцентратный

полуконцентратный
концентратный

3. Корм, содержащий наибольшее количество клетчатки:

сено
овёс
зерно кукурузы
корнеклубнеплоды
мясо-костная мука

4. Содержание воды в кормах различно

УПОРЯДОЧЬТЕ ВИДЫ КОРМОВ ПО СОДЕРЖАНИЮ ВОДЫ НАЧИНАЯ С МИНИМАЛЬНОГО

1. зерно, семена, мучнистые корма
2. сено, солома
3. сенаж, зеленые корма, силос
4. корнеплоды
5. жом, барда

5. Предком крупного рогатого скота является:

тур
бизон
зубр
буйвол
муфлон

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.07.02 Основы получения доброкачественного молока
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
в составе ОПОП

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