

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по УВР Т.Х. Кабалоев Кабалоев Т.Х.

«26» февраля 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
при освоении ОПОП ВО, реализуемой по ФГОС ВО 3++

Наименование дисциплины

Б1.В.10 «Технология кисломолочных продуктов»

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Направленность подготовки

Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Уровень высшего образования

бакалавриат

Форма обучения

Очная, заочная

Владикавказ 2020

Фонд оценочных средств разработали:

Кадиева Т.А., канд. с.-х. наук, доцент

Фонд оценочных средств согласован:

на заседании кафедры технологии производства, хранения и переработки
продуктов животноводства

протокол № 4 от « 24 » 02 20 20 г.

Зав. кафедрой  /О.К. Гогаев /

(подпись)

Предназначен для обучающихся очной и заочной форм обучения.

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины *«Технология кисломолочных продуктов»* и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее – СРО), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки **35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.***

Рабочей программой дисциплины *«Технология кисломолочных продуктов»* предусмотрено формирование следующих компетенций:

ОПК-1 (ИД-1_{ОПК-1}) - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

ОПК-4 (ИД-1_{ОПК-4}) - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

ПКО-4 (ИД-1_{ПК-4}) - Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПКО-5 (ИД-1_{ПК-5}) - Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

ПКР-3 (ИД-1_{ПК-12}) - Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства:

- Вопросы для проведения дифференцированного зачета
- Решение задач (заданий)
- Тест (для текущего контроля по разделам)
- Устный опрос
- Коллоквиум по разделам
- Тест для проведения зачета (с оценкой)

3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показателями оценивания компетенций являются следующие результаты обучения:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Наименование индикатора достижения результата освоения ОП
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	<p>ИД-1_{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Знать: типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p> <p>Уметь: решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p> <p>Владеть: навыками решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p>
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<p>ИД-1_{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>Знать: современные технологии и их применение в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: способами реализации современных технологий и их применения в профессиональной деятельности</p>
ПКО-4	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	<p>ИД-1_{ПК-4} Реализует технологии производства продукции животноводства</p> <p>Знать: технологии производства продукции животноводства</p> <p>Уметь: реализовывать технологии производства продукции животноводства</p> <p>Владеть: способами реализации технологий производства продукции</p>
ПКО-5	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<p>ИД-1_{ПК-5} Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>

		<p>Знать: режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь: обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: навыками применения и использования режимов хранения сельскохозяйственной продукции</p>
ПКР-3	ПКР-3 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	<p>ИД-1_{ПК-12} Реализует технологии переработки продукции животноводства</p> <p>Знать: технологии переработки и хранения продукции животноводства</p> <p>Уметь: реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства</p> <p>Владеть: навыками реализации и применения технологий переработки и хранения продукции животноводства</p>

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием следующих разделов дисциплины:

Таблица 2 - Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Компетенции (части компетенций)	Оценочные средства текущего контроля успеваемости		Шкала оценивания
1.	Технология получения и переработки молока	ОПК-1; ОПК-4; ПКО-4; ПКО-5. ИД-1 _{ОПК-1} ; ИД-1 _{ОПК-4} ; ИД-1 _{ПК-4} ; ИД-1 _{ПК-5} ;	Решение задач (заданий) Тест (для текущего контроля по разделам) Устный опрос Коллоквиум по разделам		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
2.	Технологи производства кисломолочных продуктов	ОПК-1; ОПК-4; ПКО-4; ПКО-5; ПКР-3. ИД-1 _{ОПК-1} ; ИД-1 _{ОПК-4} ; ИД-1 _{ПК-4} ; ИД-1 _{ПК-5} ; ИД-1 _{ПК-12} .	Решение задач (заданий) Тест (для текущего контроля по разделам) Устный опрос Коллоквиум по разделам		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
Итого:			Форма контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации	Шкала оценивания
			<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Зачет с оценкой по билетам (тестам)</i>	

Результатом освоения дисциплины «Технология кисломолочных продуктов» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, пороговый, недостаточный.

Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций

Таблица 3 – Показатели компетенций по уровню их сформированности (зачет с оценкой)

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать	Знает	отлично	высокий

(соответствует таблице 1)		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не знает	неудовлетворительно	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	не умеет	неудовлетворительно	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	неудовлетворительно	недостаточный

Таблица 4 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем,	высокий

	формулировать выводы	
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

4. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

- устный опрос
- тест (для текущего контроля)
- коллоквиум
- зачет с оценкой.

4.1 Устный опрос

Устный опрос проводится на каждом занятии в целях закрепления и конкретизации изученного теоретического материала.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- оценка «отлично»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

4.2. Тестовые задания (для текущего контроля)

Время выполнения 15 мин.

Количество вопросов 30.

Форма работы – самостоятельная, индивидуальная.

1. Содержание воды в коровьем молоке составляет:

1. 83-89%;
2. 70-76%;
3. 92-97%;
4. 60-65%.

2. В молоке в виде мелких шариков находится:

1. молочный жир
2. молочный белок
3. молочный сахар
4. минеральные вещества

3. Усвояемость молочного жира?

1. 83-86%
2. 87-90%
3. 93-96%
4. 97-100%

4. В молоке казеин находится в соединении с:

1. кальциевыми солями
2. фосфорными солями
3. натриевыми солями
4. магниевыми солями

5. Ферменты это:

1. химические соединения
2. биологически активные вещества
3. биокатализаторы
4. биодобавки

6. Иммунные тела присутствуют в:

1. свежесвыдоенном молоке
2. пастеризованном молоке
3. стерилизованном молоке
4. востановленном молоке

- 7. Максимально допустимым количеством микроорганизмов в заготавливаемом молоке считается:**
1. 500 тыс/см³
 2. 1 млн/см³
 3. 1,5 млн/см³
 4. 2,0 млн/см³
- 8. Продолжительность бактерицидной фазы при охлаждении молока до 5⁰С:**
1. 24 ч
 2. 30 ч
 3. 36 ч
 4. 40 ч
- 9. Рекомендуемая температура молока при сепарировании составляет:**
1. 15-25⁰С
 2. 25-35⁰С
 3. 35-45⁰С
 4. 45-55⁰С
- 10. Кислотность молока обусловлена содержанием:**
1. белков
 2. гормонов
 3. ферментов
 4. жиров
- 11. Что отличает бактериальные закваски от бактериальных концентратов?**
1. состав бактериальных клеток
 2. число жизнеспособных клеток
 3. соотношение разных культур
 4. консистенция
- 12. Оптимальная температура развития для мезофильной микрофлоры:**
1. 15⁰С - 25⁰С
 2. 25⁰С - 35⁰С
 3. 35⁰С - 45⁰С
 4. 55⁰С - 65⁰С
- 13. Бактериофаг это:**
1. бактериальные культуры, используемые в молочной промышленности
 2. микроорганизмы, используемые при производстве сливочного масла
 3. вирусы, стимулирующие рост бактериальных клеток
 4. вирусы, избирательно поражающие бактериальные клетки
- 14 Кефирные грибки представляют собой:**
1. закваску выращенную на чистых культурах молочнокислых бактерий
 2. закваску в состав которой входят пропионовокислые бактерии
 3. закваску в состав которой входит ацидофильная палочка
 4. природную симбиотическую закваску
- 15. Продолжительность времени приготовления вторичной закваски:**
1. 6-8 ч
 2. 10-12 ч
 3. 8-14 ч
 4. 12-18 ч
- 16. В результате развития молочнокислых бактерий выделяется фермент:**
1. амилаза
 2. каталаза
 3. лактаза
 4. пероксидаза
- 17. Оптимальная температура ароматообразующих молочнокислых стрептококков:**

1. 20-25°C
2. 25-30°C
3. 30-35°C
4. 35-40°C

18. Для производства кефира используют:

1. болгарскую палочку
2. ацидофильную палочку
3. кефирные грибки
4. сычужный фермент

19. Медленное сквашивание кефира обусловлено:

1. низкой температурой сквашивания
2. низкой кислотностью
3. снижением активности закваски
4. нарушения санитарно-гигиенических условий производства

20. Предельная кислотность готовой мечниковской простокваши:

1. 60–80°Т
2. 80–110°Т
3. 110–130°Т
4. 130–150°Т

21. Кумыс - кисломолочный продукт, изготавливаемый сквашиванием:

1. коровьего молока
2. козьего молока
3. овечьего молока
4. кобыльего молока

22. Количество вносимой закваски при производстве кумыса:

1. 1–5%
2. 5–10%
3. 10–15%
4. 15–30%

23. Температура сквашивания айрана:

1. 15-20°C
2. 20-35°C
3. 30-45°C
4. 40-55°C

24. К белковым молочным продуктам относят:

1. творог;
2. простоквашу;
3. сметану;
4. кефир.

25. Оптимальная температура заквашивания молока при производстве творога:

1. 24-28°C
2. 28-32°C
3. 32-36°C
4. 36-40°C

26. При кислотном способе производства творога, коагуляция казеина происходит под действием:

1. молочной кислоты
2. сычужного фермента
3. молочной кислоты и сычужного фермента
4. дрожжей

27. содержание жира в сметане:

1. 10-40%

2. 10-50%
3. 10-60%
4. 10-70%

28. Температура и срок хранения фасованной в потребительскую тару и герметически упакованной сметаны:

1. 0-4°C в течение 7 суток
2. 2-6°C в течение 5 суток
3. 4-8°C в течение 4 суток
4. 6-10°C в течение 3 суток

29. Салистый вкус сметаны возникает в результате:

1. распада белков под действием высоких температур пастеризации
2. окисления жира под действием солнечного света
3. нарушении санитарно-гигиенических режимов производства
4. повышенного содержания СОМО

30. Лактулоза относится к:

1. пробиотикам
2. пребиотикам
3. антиоксидантам
4. пищевым волокнам

Оценка тестовых заданий:

- «5» - 100-90% правильных вариантов
«4» - 89-70% правильных ответов
«3» - 69-50% верных вариантов
«2» - ниже 50 %.

4.3. Коллоквиум (текущий контроль по разделам дисциплины)

Время проведения 25 мин.

Предусмотрено 2 коллоквиума:

- первый коллоквиум – 32 вопроса;
- второй коллоквиум – 27 вопросов;

Коллоквиум №1

1. Молоко как продукт питания. Химический состав молока
2. Технология получения доброкачественного молока
3. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним
4. Требования к качеству заготавливаемого молока.
5. Хранение, транспортировка молока
6. Пороки молока
7. Фальсификация молока
8. Бактерицидная фаза молока
9. Сепарирование молока
10. Нормализация молока
11. Гомогенизация молока

12. Пастеризация молока
13. Влияние различных температур пастеризации на физико-химические свойства молока.
14. Стерилизация молока
15. Требования к молоку для производства кисломолочных продуктов
16. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов
17. Классификация бактериальных заквасок
18. Приготовление бактериальных заквасок
19. Органолептическая оценка молока
20. Отбор средних проб молока для анализа и их сохранение.
21. Способы консервирования проб молока
22. Определение степени чистоты и бактериальной обсемененности молока.
23. Определение бактериальной обсемененности молока по редуктазной пробе
24. Определение бактериальной обсемененности молока по резазуриновой пробе
25. Исследование влияния технологических факторов на эффективность сепарирования молока
26. Контроль натуральности молока
27. Определение добавления воды.
28. Определение добавления обезжиренного молока или подсытия жира.
29. Определение двойной фальсификации
30. Определение примеси соды
31. Определение содержания аммиака, крахмала, перекиси водорода
32. Определение остаточных количеств ингибирующих веществ – антибиотиков.

Коллоквиум №2

1. Пищевая и биологическая ценность кисломолочных напитков
2. Ассортимент кисломолочных напитков, их характеристика
3. Биотехнология кисломолочных напитков
4. Резервуарный способ производства кисломолочных напитков
5. Термостатный способ производства кисломолочных напитков
6. Технология кефира
7. Технология простокваши
8. Технология ряженки
9. Технология йогурта
10. Технология кумыса
11. Технология ацидофилина
12. Технология производства творога
13. Классификация и ассортимент творога
14. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение творога
15. Оценка качества творога. Дефекты творога
16. Технология производства сметаны

17. Питательность и ассортимент сметаны
18. Требования к качеству сметаны
19. Пороки и дефекты сметаны.
20. Нормализация молочного сырья в производстве продуктов
21. Влияние технологических факторов на свойства молока при тепловой обработке
22. Технология приготовления закваски
23. Влияние тепловой обработки на свойства молока
24. Технология кисломолочных продуктов
25. Определение кислотности кисломолочных продуктов
26. Определение жирности кисломолочных продуктов
27. Определение влаги в кисломолочных продуктах

**Экзаменационный билет к коллоквиуму 1
Билет №1**

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
Кафедра ТПХППЖ**

Дисциплина «Технология кисломолочных продуктов»
для студентов 3 курса факультета технологического менеджмента по направлению 35.03.07 –
Технология производства и переработки с.-х. продукции
Квалификация - бакалавр

БИЛЕТ №1

1. Технология получения доброкачественного молока
2. Пастеризация молока
3. Контроль натуральности молока

Составитель _____ Кадиева Т.А.

Зав.кафедрой, профессор _____ Гогаев О.К.

2020 г.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении коллоквиума:

- оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно

использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры не только из рекомендуемой литературы, но и самостоятельно составленные, демонстрирует способности анализа и высокий уровень самостоятельности. Занимает активную позицию в дискуссии;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры и демонстрирует высокий уровень самостоятельности, устанавливает причинно-следственные связи обсуждаемых проблем;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, преимущественно корректно использует терминологический аппарат. Обучающийся недостаточно доказательно и полно обосновывает свои суждения, с затруднением приводит свои примеры;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, некорректно использует терминологический аппарат. Обучающийся не приводит примеры к своим суждениям. Не участвует в работе.

4.4. Оценочные средства для проведения итоговой аттестации в форме Зачета (с оценкой) по дисциплине «Технология кисломолочных продуктов»

На итоговую аттестацию выносятся следующие компетенции, формируемые дисциплиной - ОПК-1, ОПК-4, ПКО-4, ПКО-5, ПКР-3.

Время проведения 45 мин.

Предусмотрено– 58 вопроса;

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Молоко как продукт питания. Химический состав молока
2. Технология получения доброкачественного молока
3. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним
4. Требования к качеству заготавливаемого молока
5. Хранение, транспортировка молока
6. Пороки молока
 - а. Фальсификация молока
7. Бактерицидная фаза молока
8. Сепарирование молока

9. Нормализация молока
10. Гомогенизация молока
11. Пастеризация молока
12. Влияние различных температур пастеризации на физико-химические свойства молока.
13. Стерилизация молока
14. Требования к молоку для производства кисломолочных продуктов
15. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов
16. Классификация бактериальных заквасок
17. Приготовление бактериальных заквасок
18. Органолептическая оценка молока
19. Отбор средних проб молока для анализа и их сохранение.
20. Способы консервирования проб молока
21. Определение степени чистоты и бактериальной обсемененности молока.
22. Определение бактериальной обсемененности молока по редуктазной пробе
23. Определение бактериальной обсемененности молока по резазуриновой пробе
24. Исследование влияния технологических факторов на эффективность сепарирования молока
25. Контроль натуральности молока
26. Определение добавления воды.
27. Определение добавления обезжиренного молока или подсытия жира.
28. Определение двойной фальсификации
29. Определение примеси соды
30. Определение содержания аммиака, крахмала, перекиси водорода
31. Определение остаточных количеств ингибирующих веществ – антибиотиков.
32. Пищевая и биологическая ценность кисломолочных напитков
33. Ассортимент кисломолочных напитков, их характеристика
34. Биотехнология кисломолочных напитков
35. Резервуарный способ производства кисломолочных напитков
36. Термостатный способ производства кисломолочных напитков
37. Технология кефира
38. Технология простокваши
39. Технология ряженки
40. Технология йогурта
41. Технология кумыса
42. Технология ацидофилина
43. Технология производства творога
44. Классификация и ассортимент творога
45. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение творога
46. Оценка качества творога. Дефекты творога

47. Технология производства сметаны
48. Питательность и ассортимент сметаны
49. Требования к качеству сметаны
50. Пороки и дефекты сметаны.
51. Нормализация молочного сырья в производстве продуктов
52. Влияние технологических факторов на свойства молока при тепловой обработке
53. Технология приготовления закваски
54. Влияние тепловой обработки на свойства молока
55. Технология кисломолочных продуктов
56. Определение кислотности кисломолочных продуктов
57. Определение жирности кисломолочных продуктов
58. Определение влаги в кисломолочных продуктах

Задания к зачету (с оценкой) (*билет с принятой формой*)

Типовой билет

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
Кафедра ТПХППЖ**

Дисциплина «Технология кисломолочных продуктов»
для студентов 3 курса факультета технологического менеджмента по направлению 35.03.07 –
Технология производства и переработки с.-х. продукции
Квалификация - бакалавр

БИЛЕТ №1

1. Молоко как продукт питания. Химический состав молока
2. Пастеризация молока
3. Технология приготовления закваски

Составитель _____ Кадиева Т.А.

Зав.кафедрой, профессор _____ Гогаев О.К.

2020 г.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении итогового зачета (с оценкой):

- оценка «отлично»: обучающийся имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и

методической терминологией; свободно владеет вопросами экзаменационного билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью;

- оценка «хорошо»: обучающийся имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы экзаменационного билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе; подтверждает теоретические знания отдельными практическими примерами; дает ответы на задаваемые дополнительные вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует основными понятиями; отвечает на вопросы экзаменационного билета, главным образом, зачитывая написанное в экзаменационном листе; излагает, главным образом, теоретические знания по вопросам экзаменационного билета; не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на экзаменационные вопросы, зачитывая их с текста экзаменационного листа; экзаменационные вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы. Не участвует в работе.