

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 18:37:01

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b3508986ab6235891f268f915a1351fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени В.Я.ГОРИНА»**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана технологического факультета

к.с.-х.н, доцент Н. Б. Ордина

« 28 » мая 2026 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

по дисциплине «Техно-химический контроль и управление качеством»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками

Квалификация - бакалавр

Год начала подготовки – 2026

Майский 2026

1. Перечень компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.2 Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: виды и методы контроля при производстве продуктов животного происхождения	Модуль 1. « Основные понятия, цели, задачи курса »	устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. « Организация и проведение теххимического контроля в мясной и молочной промышленности »	устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: уметь осуществлять технологический контроль производства продуктов животного происхождения	Модуль 1. « Основные понятия, цели, задачи курса »	устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль Подготовка реферата	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. « Организация и проведение теххимического контроля в мясной и молочной промышленности »	устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль Подготовка реферата	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену

			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: принципами организации на предприятиях работ по проведению технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Модуль 1. «Основные понятия, цели, задачи курса»	Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль Ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. «Организация и проведение теххимического контроля в мясной и молочной промышленности»	Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль Ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
ПК-1	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ПК-1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Модуль 1. «Основные понятия, цели, задачи курса»	устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. «Организация и проведение теххимического контроля в мясной и молочной промышленности»	устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю	Модуль 1. «Основные понятия, цели, задачи курса»	устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль Подготовка реферата	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. «Организация и	устный опрос по темам лабораторных и	Итоговое тестирование,

				и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	проведение техноконтроля в мясной и молочной промышленности»	практических занятий Тестовый контроль Подготовка реферата	вопросы к экзамену
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Модуль 1. «Основные понятия, цели, задачи курса»	Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль Ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. «Организация и проведение техноконтроля в мясной и молочной промышленности»	Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль Ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
ПК-7	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства	ПК-7.1 Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Модуль 1. «Основные понятия, цели, задачи курса»	устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. «Организация и проведение	устный опрос по темам лабораторных и	Итоговое тестирование, вопросы к

	продуктов питания животного происхождения	продуктов питания животного происхождения			технохимического контроля в мясной и молочной промышленности»	практических занятий Тестовый контроль	экзамену
			Второй этап (продвину- тый уровень)	Уметь: уметь подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Модуль 1. «Основные понятия, цели, задачи курса»	устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль Подготовка реферата	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. «Организация и проведение технохимического контроля в мясной и молочной промышленности»	устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль Подготовка реферата	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Модуль 1. «Основные понятия, цели, задачи курса»	Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль Ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. «Организация и проведение технохимического контроля в мясной и молочной промышленности»	Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий Тестовый контроль Ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену

2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.2 Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	<i>Не способен демонстрировать навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Частично способен демонстрировать навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Владеет способностью демонстрировать навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Свободно владеет способностью демонстрировать навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</i>
	Знать: виды и методы контроля при производстве продуктов животного происхождения	Допускает грубые ошибки при объяснении терминов и основных понятий в области животноводства, не знает соответствующие регламенты и ветеринарные нормы	Может изложить термины и основные понятия в области животноводства, знает соответствующие регламенты и ветеринарные нормы, виды и методы контроля	Знает основные термины и основные понятия в области животноводства, знает регламенты и ветеринарные нормы, виды и методы контроля, но не владеет алгоритмом их применения	Знает основные термины и основные понятия в области животноводства, аргументировано проводит логическую связь между понятиями. Знает соответствующие регламенты и нормы, виды и методы контроля, свободно владеет алгоритмом их применения
	Уметь: уметь	Не умеет осуществлять	Частично умеет	Способен	Способен

	осуществлять технологический контроль производства продуктов животного происхождения	технологический контроль производства продуктов животного происхождения	осуществлять технологический контроль производства продуктов животного происхождения	организовывать работу технологического контроля производства продуктов животного происхождения	самостоятельно организовывать работу по технологическому контролю производства продуктов животного происхождения
	Владеть: принципами организации на предприятиях работ по проведению технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Не владеет принципами организации на предприятиях работ по проведению технологического контроля качества продуктов животного происхождения	Частично владеет принципами организации на предприятиях работ по проведению технологического контроля качества продуктов животного происхождения	Владеет принципами организации на предприятиях пищевой промышленности работ по проведению технологического контроля продуктов животного происхождения	Свободно владеет принципами организации на предприятиях работ по проведению технологического контроля продуктов животного происхождения
ПК-1 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований	ПК-1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	<i>Не умеет организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения</i>	<i>Частично умеет организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения</i>	<i>Умеет организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения</i>	<i>Умеет в совершенстве организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения</i>

технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции					
	Знать: основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Не знает точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Частично знает основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Владеет информацией по точкам контроля при производстве продуктов животного происхождения	Свободно ориентируется в точках контроля при производстве продуктов животного происхождения
	Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Не умеет распознавать основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Умеет осуществлять контроль в указанных точках при производстве продуктов животного происхождения	Умеет квалифицировано осуществлять контроль во всех точках контроля при производстве продуктов животного происхождения	Умеет контролировать жизненный цикл продукта при производстве продуктов животного происхождения
	Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Не владеет принципами организации на предприятиях мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Владеет принципами организации на предприятиях мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Свободно организует на предприятиях мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Умеет квалифицировано организовать на предприятиях мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения

			происхождения		
ПК-7 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-7.1 Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	<i>Не способен подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Частично способен подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Владеет способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Свободно владеет способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</i>
	Знать: методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Не методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Частично знает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Знает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Свободно владеет знаниями методов контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов
	Уметь: уметь подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Не умеет подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Частично умеет подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Хорошо подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Отлично подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
	Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических	Не владеет способностью применять методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Частично владеет способностью применять методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	Хорошо владеет способностью применять методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и	Отлично владеет способностью применять методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов

	операций при производстве продуктов животного происхождения	питания животного происхождения	готовых продуктов питания животного происхождения	готовых продуктов питания животного происхождения	питания животного происхождения
--	--	------------------------------------	--	--	------------------------------------

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.2

Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

виды и методы контроля при производстве продуктов животного происхождения

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- устный опрос по темам лабораторных и практических занятий.

Тестовые задания

1. Изучением количественной характеристики качества пищевых продуктов, т.е. совокупности их свойств и ценности для человека занимается особая отрасль знаний:

- а) метрология;
- б) квалитетрия;
- в) логометрия.

Правильный ответ: б

2. Метод квалитетрии, основанный на анализе восприятий органов чувств без применения технических измерительных средств:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

Правильный ответ: г

3. Метод квалитетрии, основанный на сборе и анализе мнений потребителей данной продукции:

- а) инструментальный;

- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

Правильный ответ: е

4. Метод квалиметрии, включающий несколько методов определения показателей качества:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

Правильный ответ: ж

5. Метод квалиметрии, учитывающий мнение группы специалистов-экспертов:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

Правильный ответ: д

6. Метод квалиметрии, основанный на использовании средств измерений:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

Правильный ответ: а

7. Метод квалиметрии, заключающийся в вычислениях по значениям параметров продукции, найденным другими методами:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;
- е) социологический;
- ж) комбинированный.

Правильный ответ: б

8. Метод квалиметрии, использующий правила прикладной математической статистики и основанный на подсчете числа событий или объектов:

- а) инструментальный;
- б) расчетный;
- в) статистический;
- г) органолептический;
- д) экспертный;

- е) социологический;
- ж) комбинированный.

Правильный ответ: в

9. Молоко и молочные продукты в соответствии с ФЗ «О сертификации продукции и услуг» и «Техническим регламентом на молоко и молочную продукцию» подлежат обязательному подтверждению соответствия нормативным документам в форме принятия:

- а) декларации о соответствии;
- б) сертификата соответствия;
- в) декларации о соответствии или сертификата соответствия (имеют равную юридическую силу).

Правильный ответ: в

10. Контроль качества продовольственных товаров должен осуществляться на следующих уровнях:

- а) производственном;
- б) ведомственном;
- в) государственном;
- г) общественном;
- д) на всех вышеперечисленных.

Правильный ответ: д

11. Производственный контроль – это контроль на всех этапах производства за соблюдением:

- а) стандартов;
- б) медико-биологических требований;
- в) санитарных норм;
- г) всех вышеперечисленных требований и норм.

Правильный ответ: г

12. На каких этапах производства осуществляется производственный контроль:

- а) этап использования сырья;
- б) этап технологической обработки;
- в) этап хранения;
- г) этап реализации готовой продукции;
- д) на всех вышеперечисленных этапах.

Правильный ответ: д

13. Производственный контроль на всех стадиях процесса осуществляет:

- а) служба контроля качества предприятия;
- б) служба контроля качества ведомства;
- в) служба контроля качества государства.

Правильный ответ: а

14. В рамках производственного контроля должны быть аттестованы:

- а) испытательная лаборатория;
- б) персонал, осуществляющий контроль;
- в) рабочие места;
- г) средства измерений и испытательное оборудование;
- д) все вышеперечисленные объекты.

Правильный ответ: д

15. Испытания в рамках производственного контроля проводят в специально выделенных помещениях, оборудованных необходимыми средствами контроля, средствами измерений и оргтехники, отвечающих требованиям:

- а) ГОСТ Р ИСО МЭК 17025 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»;
- б) ГОСТ Р 51446 (ИСО 7218) «Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований»;
- в) техники безопасности;
- г) всех вышеперечисленных нормативных документов и мероприятий.

Правильный ответ: г

Критерии оценивания тестового задания (при рубежном рейтинге, 5 баллов по каждому субмодулю 1-6):

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,
0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к балльной следующим образом:

Процент правильных ответов:

- 71–100% от 4 до 5 баллов,
41–70% от 2 до 3 баллов,
0–40% от 0 до 1 баллов.

Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов.

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Вопросы для устного опроса:

1. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.
2. Методы оценки качества мяса птицы и птицепродуктов.
3. Особенности инструментальных методов оценки качества продукции.
4. Схема методов исследования в оценке органолептических свойств мяса и мясопродуктов. Экспертная оценка.
5. Комплексная оценка качества птицы и птицепродуктов. Статистическая оценка результатов анализа.
6. Роль системы стандартизации, метрологии и сертификации в оценке качества продукции.
7. Устройство и оснащение производственной лаборатории.
8. Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям убоя и первичной переработки.
9. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса убоя и первичной обработки и холодильного хранения птицы.

11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое птицы.
12. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и подразделениям птицеперерабатывающего производства. Профилактическая дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
13. Контроль качества при транспортировании и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
14. Контроль технологического процесса убоя и первичной обработки птицы. Категории упитанности тушек.
15. Технохимический контроль холодильной обработки и хранения птицы и птицепродуктов.
16. Оценка степени свежести мяса птицы. Контрольно-измерительные приборы.
17. Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров. Требования к сырью, готовой продукции. Контроль технологического процесса.
18. Требования к сырью и готовой продукции колбасного производства. Определение качества.
19. Контроль производственного процесса изготовления колбас по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.
20. Требования к сырью и готовой продукции кулинарного производства. Определение качества.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

осуществлять технологический контроль производства продуктов животного происхождения

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль
- устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

➤ реферат

Тестовые задания

1. Основным документом, регулирующим взаимоотношение между поставщиком и покупателем молока-сырья является:

- а) договор поставки;
- б) договор купли-продажи;
- в) договор доставки.

Правильный ответ: а

2. Молоко-сырье должно поступать на предприятие в соответствии:

- а) с ежедневным графиком поставок, закрепленным в договоре;
- б) с ежемесячным графиком поставок, закрепленным в договоре;
- в) с ежегодным графиком поставок, закрепленным в договоре.

Правильный ответ: а

3. Ко входному контролю допускается молоко-сырье:

- а) полученное от здоровых, неинфицированных животных и поступившее на предприятие с полным и правильно оформленным комплектом сопроводительной документации;
- б) все молоко, полученное не ранее 10 дней после отела;
- в) все молоко-сырье, предоставленное на предприятие.

Правильный ответ: а

4. Входной контроль молока-сырья осуществляют по параметрам, установленным:

- а) в ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия» и в договоре-поставки с использованием методов, указанных в этих документах;
- б) в ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
- в) Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Правильный ответ: а

5. Приемка молока-сырья включает следующие операции:

- а) проверка комплектности документации; отбор проб; проведение исследований; оформление результатов исследований;
- б) проверка комплектности документации; отбор проб; проведение исследований; оформление результатов исследований; переработка молока;
- в) дегустация молока; проверка комплектности документации; отбор проб; проведение исследований; оформление результатов исследований.

Правильный ответ: а

6. Каждая партия молока-сырья обязательно должна сопровождаться соответствующими документами, кроме:

- а) товарно-транспортной накладной с заявленными показателями качества;
- б) ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия» и Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- в) протокола испытания показателей безопасности;
- г) ветеринарных сопроводительных документов (удостоверение или справка);
- д) копии декларации о соответствии.

Правильный ответ: б

7. В комплектность сопроводительной документации должны входить:

- а) санитарный паспорт автотранспорта;
- б) личная мед/книжка работника, доставляющего молоко сырье;
- в) метрологический паспорт на емкость автотранспорта;

- г) санитарно-эпидемиологическое заключение любой аккредитованной экспертной лаборатории об отсутствии в поставляемом молоке генетически модифицированных объектов;
- д) комплектность сопроводительной документации должна быть оговорена в договоре поставке.

Правильный ответ: д

8. Отбор проб молока производят в соответствии с:

- а) ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
- б) ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу» и ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу»;
- в) ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия».

Правильный ответ: б

9. Отбор проб осуществляют:

- а) из каждой секции автомолцистерны; в присутствии поставщика;
- б) из каждой второй секции автомолцистерны; в отсутствии поставщика

Правильный ответ: а

10. При проведении испытаний проводят:

- а) одно определение и принимают его за результат испытания;
- б) два параллельных определения и из полученных результатов рассчитывают среднее значение, которое принимают за результат испытания;
- в) столько определений, сколько установлено в договоре-поставке.

Правильный ответ: б

11. Метрологически аттестованные методики применяются в основном:

- а) при возникновении разногласий;
- б) во всех случаях проведения испытаний;
- в) по взаимной договоренности.

Правильный ответ: а

12. Результаты испытаний фиксируют в:

- а) «Журнале контроля качества и количества молока при приемке» и товарно-транспортной накладной поставщика;
- б) приложении к договору поставки;
- в) ветеринарных сопроводительных документах.

Правильный ответ: а

13. Журнал контроля нужно вести:

- а) только в электронном виде;
- б) только на бумажном носителе;
- в) можно как в электронном виде, так и на бумажном носителе.

Правильный ответ: в

14. Молоко принимают для переработки:

- а) при подтверждении соответствия молока-сырья требованиям нормативной документации и условиям договора поставки;
- б) в случае получения при входном контроле более менее удовлетворительных результатов;
- в) в случае не обнаружения в молоке-сырье ингибирующих веществ (антибиотиков).

Правильный ответ: а

15. Молоко не принимают для переработки:

- а) при подтверждении соответствия молока-сырья требованиям нормативной документации и условиям договора поставки;
- б) в случае получения при входном контроле более менее удовлетворительных результатов и обнаружения в молоке-сырье ингибирующих веществ (антибиотиков).

Правильный ответ: б

Критерии оценивания тестового задания (при рубежном рейтинге, 5 баллов по каждому субмодулю 1-6):

Тестовые задания оцениваются по шкале:

1 балл за правильный ответ,

0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к балльной следующим образом:

Процент правильных ответов:

71–100% от 4 до 5 баллов,

41–70% от 2 до 3 баллов,

0–40% от 0 до 1 баллов.

Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов.

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Вопросы для устного опроса:

1. Контроль производственного процесса изготовления кулинарных изделий из птицы по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество изделий.
2. Производственный контроль изготовления натуральных полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции.
3. Производственный контроль изготовления рубленых полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции.
4. Производственный контроль изготовления пельменей с использованием мяса птицы. Определение качества продукции.
5. Требования к качеству сырья, тары, и готовой продукции при производстве баночных консервов. Определение качества.
6. Контроль производственного процесса изготовления консервов из мяса птицы по стадиям технологической обработки.
7. Требования к качеству яиц, сухих и мороженных яйцепродуктов. Определение качества замороженных яйцепродуктов.
8. Основные методы теххимического контроля.
9. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
10. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
11. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
12. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
13. Отбор проб для анализа.
14. Виды контроля на предприятиях.

15. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
16. Когда проводят входящий и исходящий контроль.
17. Статистические методы управления качеством продукции.
18. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
19. Показатели качества. Методы оценки уровня качества.
20. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Структура реферата:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение.
- Основная часть (разделы с подразделами).
- Заключение.
- Библиографический список.

Темы рефератов:

1. Значение технoхимического контроля в обеспечении выпуска продуктов требуемого качества, повышении эффективности производства при рациональном использовании материальных ресурсов и прогрессивных передовых технологий.
2. Факторы, формирующие качество продукции.
3. Общие методы исследования и технологического контроля продукции животноводства и продуктов ее переработки.
4. Метрологические требования и правила по обеспечению выпускаемой продукции гарантированного качества.
5. Современное оснащение лаборатории, гарантия качества продукции.
6. Микробиологический контроль санитарно-гигиенического состояния производства.
7. Технoхимический контроль режимов и качества санитарной обработки оборудования и тары.
8. Роль и значение организации лаборатории на перерабатывающих предприятиях.
9. Требования нормативной документации на молоко - сырье.
10. Получение молока, его возможные пороки, их предупреждение и устранение.
11. Комплексная оценка качества и безопасности молочного сырья.
12. Определение натуральности молока. Фальсификации.
13. Точки контроля технологических процессов при производстве цельномолочной продукции.
14. Контроль качества мороженого и технологических процессов их производства.

15. Контроль качества молочных консервов и технологических процессов их производства
16. Контроль при производстве сливочного масла.
17. Особенности проведения теххимического и микробиологического контроля плавленого сыра.
18. Роль питьевой воды в обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
19. Организация санитарного и ветеринарного контроля на производстве.
20. Системы контроля качества, применяемые при производстве продуктов из мясного сырья.
21. Некачественная и опасная продукция, экспертиза продукции и действия по результатам экспертизы.
22. Мероприятия по обеспечению качества питьевой воды на предприятиях пищевой промышленности.
23. Использование современного приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества колбасных изделий.
24. Контроль качества колбасных изделий во время хранения на складах.
25. Дефекты колбасных изделий и способы их устранения.
26. Выявление критических контрольных точек технологического контроля для колбасных изделий. Анализ риска и предупреждающие действия.
27. Контроль упаковки, хранение колбасных изделий.

Критерии оценивания реферата (доклада):

От 9 до 10 баллов и/или «отлично»: глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование относящейся к теме литературы и примененных аналитических методов; содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы студента в данной области; оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии; защита реферата (выступление с докладом) показала высокий уровень профессиональной подготовленности студента;

От 7 до 8 баллов и/или «хорошо»: аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; использование ограниченного, но достаточного для проведения исследования количества источников; работа основана на среднем по глубине анализе изучаемой проблемы и при этом сделано незначительное число обобщений; содержание исследования и ход защиты (выступление с докладом) указывают на наличие практических навыков работы студента в данной области; реферат (доклад) хорошо оформлен с наличием необходимой библиографии; ход защиты реферата (выступления с докладом) показал достаточную научную и профессиональную подготовку студента;

От 4 до 6 баллов и/или «удовлетворительно»: достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы; в библиографии преобладают ссылки на стандартные литературные источники; труды, необходимые для всестороннего изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме; заметна нехватка компетентности студента в данной области знаний; оформление реферата (доклада) содержит небрежности; защита реферата (выступление с докладом) показала удовлетворительную профессиональную подготовку студента;

От 0 до 3 баллов и/или «неудовлетворительно»: тема реферата (доклада) представлена в общем виде; ограниченное число использованных литературных источников; шаблонное изложение материала; суждения по исследуемой проблеме не всегда компетентны; неточности и неверные выводы по рассматриваемой литературе; оформление реферата (доклада) с элементами заметных отступлений от общих требований; во время защиты (выступления).

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

Владение принципами организации на предприятиях работ по проведению технологического контроля производства продуктов животного происхождения

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- устный опрос по темам лабораторных и практических занятий
- ситуационные задачи.

Тестовые задания

1. Пищевые продукты исследуют методами измерения:

- а) аналитическими и вычислительными;
- б) качественными и количественными;
- в) органолептическими и прикладными.

Правильный ответ: б

2. В соответствии с ГОСТ 15895 «Статистические методы управления качеством продукции» продукция может быть:

- а) завершенной, незавершенной, в стадии изготовления; штучной (изделие) и нештучной;
- б) единичной и поточной;
- в) поставляемой и приобретаемой.

Правильный ответ: а

3. Партия продукции, годность которой оценивается при помощи ТХК подразделяется на:

- а) завершенную, незавершенную, в стадии изготовления;
- б) единичную и поточную;
- в) штучную (изделие) и нештучную;
- г) поставляемую и приобретаемую.

Правильный ответ: г

4. Чаще всего контролируют качество:

- а) нештучной продукции;
- б) штучной (изделие) продукции.

Правильный ответ: а

5. Образец для испытания нештучной продукции:

- а) проба;
- б) навеска;

в) испытательный образец.

Правильный ответ: а

6. Отбор проб начинается с отбора:

- а) средней пробы;
- б) объединенной пробы;
- в) точечной пробы.

Правильный ответ: в

7. Объединенная проба это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;
- б) проба, составленная из серии точечных проб путем смешивания;
- в) небольшая часть пробы, выделенная регламентированным методом.

Правильный ответ: б

8. _____ – это небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.

Правильный ответ: навеска

9. Точечная проба это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом;
- б) проба, составленная из серии проб путем смешивания;
- в) небольшая часть объединенной пробы, выделенная регламентированным методом.

Правильный ответ: а

10. Нештучная продукция это:

- а) единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;
- б) продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.

Правильный ответ: б

11. Штучная (изделие) продукция это:

- а) единица промышленной продукции, количество которой может измеряться в штуках или экземплярах;
- б) продукция, количество которой определяется непрерывной величиной массы, объема, поверхности или длины.

Правильный ответ: а

12. Показатели качества штучной продукции определяются в:

- а) объединенной пробе;
- б) точечной пробе;
- в) среднем объеме выборки;
- г) навеске.

Правильный ответ: в

13. Средний объем выборки это:

- а) небольшое количество нештучной продукции, взятое от проверяемой совокупности за один прием, из одного места любым регламентированным способом.

- б) число проверенных изделий, приходящихся на разные контролируемые партии или группы изделий;
- в) число проверенных изделий, приходящихся на одну контролируемую партию или группу изделий.

Правильный ответ: в

14. В проведении контроля качества нештучной продукции применяется:

- а) выборочный контроль качества продукции;
- б) сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

Правильный ответ: а

15. В проведении контроля качества штучной продукции применяется:

- а) выборочный контроль качества продукции и сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия;
- б) только выборочный контроль качества продукции;
- в) только сплошной контроль, при котором оцениваются все поставляемые изделия.

Правильный ответ: а

Критерии оценивания тестового задания (при рубежном рейтинге, 5 баллов по каждому субмодулю 1-6):

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,
- 0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к балльной следующим образом:

Процент правильных ответов:

- 71–100% от 4 до 5 баллов,
- 41–70% от 2 до 3 баллов,
- 0–40% от 0 до 1 баллов.

Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов.

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Вопросы для устного опроса:

1. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
2. Показатели качества. Методы оценки уровня качества.

3. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
4. Основные принципы организации контроля качества продукции.
5. Основные принципы организации контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
6. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
7. Управление качеством на предприятиях молочной промышленности.
8. Контроль продукции в процессе изготовления продукции.
9. Контроль в готовой продукции.
10. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения
11. Требования предъявляемые к молоку-сырью при производстве молочных продуктов
12. Контроль ингибирующих веществ в молоке-сырье
13. Нормируемые показатели безопасности в молоке-сырье
14. Требования предъявляемые к сырью при производстве стерилизованного молока
15. Порядок приемки молока-сырья
16. Назовите основные виды кисломолочной продукции. Охарактеризуйте их микрофлору.
17. Показатели и периодичность контроля основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога
18. Особенности отбора проб мороженого для физико-химического анализа
19. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
20. Внутривароводской брак.
21. Брак при хранении и транспортировке.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Ситуационные задачи

1. Отдел производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) указывает на выработку недоброкачественных вареных колбас типа «Подольская» I сорта.

Вид дефекта – отсутствие монолитности, «слоистость» фарша на разрезе.

Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

2. В связи с повышенным уровнем микробиологической обсемененности ОПВК забраковал партию вареных колбас «Отдельная» I сорта, изготовленную по ГОСТ 27670-79 с применением мясной массы механической обвалки.

Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

3. Контрольный цех и ОПВК, принимая готовую продукцию, отмечают, что у вареных колбас и сосисок отсутствует характерный розовый цвет. Окраска на разрезе серая с розово-коричневым ободком по периферии.

Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения

дефекта, примите соответствующие решения.

4. На предприятие поступило мясо, покрытое сплошным слоем слизи. Число бактерий в нем достигает десяти миллионов на одном квадратном сантиметре. Укажите вид порчи мяса. Какие микроорганизмы вызывают этот порок? Перечислите возможные нарушения условий хранения, температурного режима. Подлежит ли такое мясо реализации?

5. При санитарной оценке сырого мяса, вызвавшего сомнения по органолептическим показателям бактериоскопическим методом в мазке-отпечатке обнаружено 25 кокков в поле зрения микроскопа. На стекле заметны следы распада мышечной ткани. pH мяса 6,6. Какова степень свежести мяса? Обоснуйте ответ. Какое мясо по бактериологическим показателям считают свежим, подозрительным, несвежим?

6. Перед отпуском консервов в реализацию была обнаружена партия мясных консервов, непригодных для употребления в пищу. Наблюдается двустороннее вздутие банок, кислосырнй запах, вспенивание жидкой части консервов. Назовите вид порчи баночных консервов. Укажите возможных возбудителей и причины порчи.

7. После завершения термообработки и охлаждения под оболочкой вареных колбас образовались бульонно-жировые отеки, часть батонов имеет слипы длиной 8-12 см. Определите причины появления брака, предложите меры по его устранению. Как поступить с бракованной продукцией?

8. Мясные продукты с какими имеющимися дефектами не подлежат реализации, и направляются на доработку или на промышленную переработку? Перечислите эти дефекты.

9. На мясокомбинате производится сбор крови на пищевые цели, однако по окончании процесса обнаруживается свернутая кровь. Укажите причины и примите соответствующее решение по устранению проблемы.

10. При хранении полутуш на мясокомбинате, обнаружено ослизнение мяса при его хранении в охлажденном состоянии. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Что могло явиться причиной данных изменений мяса? Направления переработки такого мяса.

11. На мясоперерабатывающее предприятие поступил шпик хребтовый, который через день хранения при температуре 20 °С испортился. Укажите виды порчи жиров, условия возникновения и появляющиеся продукты распада. Выявите какой из видов порчи проявил себя.

12. По окончании обжарки оболочка полукопченых колбас имеет темно-коричневый цвет с серым оттенком, на матовой поверхности имеются следы копоти. Установите причины, примите соответствующие решения.

Критерии оценивания решения и собеседования по ситуационным задачам:

Выставляется количество баллов в 100% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы изложены в полном объеме, четко сформулированы и аргументированы. При собеседовании ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

Выставляется количество баллов в 75% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы не всегда четко сформулированы. При собеседовании твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

Выставляется количество баллов в 50% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 25% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют значительной корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый частично знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются значительные пробелы; не может изложить ход решения задачи, знания теоретического материала приводятся поверхностно; не может ответить на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 0% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи не решены, отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

ПК-1 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

ПК-1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

Знать: основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Тестовые задания

1. Наука, об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности:

- а) квалиметрия;
- б) метрология;
- в) логометрия.

Правильный ответ: б

2. Производственный контроль осуществляется (отметьте все правильные ответы):

- а) визуально;
- б) инструментальными методами;
- в) проверкой нормативной и сопроводительной документации;
- г) всеми вышеперечисленными методами.

Правильный ответ: г

3. Контроль качества и безопасности продукции проводится в соответствии с:

- а) программой производственного контроля, утвержденной руководителем предприятия и нормативной документацией на конкретный вид продукции;
- б) постановлением правительства РФ.

Правильный ответ: а

4. В зависимости от контролирующего органа контроль подразделяется на:

- а) внезаводской и внутризаводской;
- б) входной, внутрипроизводственный, выходной;
- в) входной и выходной.

Правильный ответ: а

5. В понятие «Внутризаводской (технологический) контроль» входят:

- а) внезаводской и внутрипроизводственный;
- б) входной, внутрипроизводственный, выходной;
- в) входной и выходной.

Правильный ответ: б

6. Входной технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при отгрузке готовой продукции потребителю;
- б) в процессе переработки молока;
- в) при поступлении основного и вспомогательного сырья.

Правильный ответ: в

7. Внутрипроизводственный технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при поступлении основного и вспомогательного сырья;
- б) в процессе переработки молока;
- в) при отгрузке готовой продукции потребителю.

Правильный ответ: б

8. Выходной технологический контроль на предприятии осуществляется:

- а) при отгрузке готовой продукции потребителю;

- б) при поступлении основного и вспомогательного сырья;
- в) в процессе переработки молока.

Правильный ответ: а

9. Определите принадлежность цели контроля к виду контроля.

Цель: исключение возможности проникновения в производство сырья, материалов и припасов, имеющих показатели качества, отличающиеся от нормативных:

- а) входной;
- б) внутрипроизводственный;
- в) выходной.

Правильный ответ: а

10. Определите принадлежность цели контроля к виду контроля.

Цель: контроль параметров производственных технологических процессов (критические точки), связанных с обязательными требованиями к продукции:

- а) входной;
- б) внутрипроизводственный;
- в) выходной.

Правильный ответ: б

11. Определите принадлежность цели контроля к виду контроля.

Цель: по его результатам принимается решение о пригодности продукции к реализации:

- а) входной;
- б) внутрипроизводственный;
- в) выходной.

Правильный ответ: в

12. На лабораторный и цеховой подразделяется контроль:

- а) входной;
- б) внутрипроизводственный (операционный);
- в) выходной (приемочный).

Правильный ответ: б

13. В зависимости от места отбора проб выделяют виды производственного контроля:

- а) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;
- б) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;
- в) систематический и периодический.

Правильный ответ: а

14. В зависимости от назначения выделяют виды производственного контроля:

- а) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;
- б) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;
- в) систематический и периодический.

Правильный ответ: б

15. В зависимости от сроков проведения выделяют виды производственного контроля:

- а) органолептический, химический, микробиологический, технический, радиационный, бухгалтерский;
- б) входной контроль сырья, материалов, тары; контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса; контроль готовой продукции; контроль готовой продукции во время хранения;
- в) систематический и периодический.

Правильный ответ: в

Критерии оценивания тестового задания (при рубежном рейтинге, 5 баллов по каждому субмодулю 1-6):

Тестовые задания оцениваются по шкале:

1 балл за правильный ответ,

0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к балльной следующим образом:

Процент правильных ответов:

71–100% от 4 до 5 баллов,

41–70% от 2 до 3 баллов,

0–40% от 0 до 1 баллов.

Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов.

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Вопросы для устного опроса:

1. Основные методы технохимического контроля.
2. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
3. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
4. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
5. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
6. Отбор проб для анализа.
7. Виды контроля на предприятиях.
8. Какие требования предъявляют к молоку-сырью при производстве молочных продуктов?
9. Какие показатели имеет молоко высшего, первого и второго сорта?
10. Какое молоко относят к несортному?
11. Что такое ингибирующие вещества, почему их надо контролировать?

12. Как влияет на технологические свойства молока повышенное содержание соматических клеток?
13. Какие показатели безопасности нормируются в молоке-сырье?
14. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
15. Когда проводят входящий и исходящий контроль.
16. Статистические методы управления качеством продукции.
17. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
18. Показатели качества. Методы оценки уровня качества.
19. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
20. Основные принципы организации контроля качества продукции.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- реферат;
- устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Тестовые задания

1. В случае получения при входном контроле неудовлетворительных результатов служба контроля качества составляет:

- а) акт, с указанием выявленного несоответствия;

б) договор-отказ от предоставляемого молока-сырья, с указанием выявленного несоответствия.

Правильный ответ: а

2. В случае несогласия поставщика с результатами испытаний должен быть произведен:

а) повторный отбор проб и испытания в присутствии представителя поставщика либо третьей стороны;

б) окончательный отказ от молока-сырья поставщика;

в) факт утилизации молока-сырья.

Правильный ответ: а

3. При обнаружении в молоке-сырье ингибирующих веществ:

а) принимают молоко, стерилизуют и используют для производства продукции;

б) не принимают молоко и незамедлительно ставят в известность поставщика, а при повторной поставке молока-сырья от данного поставщика его не принимают до получения результатов испытаний на наличие ингибирующих веществ.

Правильный ответ: б

4. Входной контроль ингредиентов и тароупаковочных материалов производят в соответствии:

а) с нормативной документацией на поступающее сырье и материалы;

б) с договором поставки на поступающее сырье и материалы;

в) с товарно-транспортной накладной поставщика.

Правильный ответ: а

5. Отличается ли **приемка ингредиентов и материалов** от **приемки молока-сырья** по перечню производимых операций:

а) отличается;

б) не отличается.

Правильный ответ: б

6. **При приемке ингредиентов и материалов** в комплект документов должны входить:

а) товарно-транспортная накладная;

б) ветеринарные сопроводительные документы для сырья животного происхождения (свидетельство, справка, сертификат);

в) удостоверение качества и безопасности от производителя товара;

г) сертификаты (соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, свидетельство о государственной регистрации – в зависимости от вида товара);

д) сертификат качества и безопасности (для импортных грузов);

е) сертификат страны происхождения (для импортных грузов);

ж) документ, подтверждающий отсутствие ГМО и аллергенов;

з) фитосанитарный сертификат (для сырья растительного происхождения);

и) все вышеперечисленные документы.

Правильный ответ: и

7. **При приемке ингредиентов и материалов**, ввезенных на территорию РФ из других стран, обязательно проверяется наличие следующего документа:

а) ветеринарное свидетельство;

б) ветеринарная справка;

в) ветеринарный сертификат.

Правильный ответ: в

8. Отличается ли комплект документов при **приемке ингредиентов и материалов** от комплекта документов при **приемке молока-сырья**:

- а) отличается;
- б) не отличается.

Правильный ответ: а

9. В соответствии с письмом ГТК РФ от 11.04.1997 г. № 01-15/6721 «Об изменении перечня подкарантинных материалов, предъявляемых для фитосанитарного контроля» фитосанитарным сертификатом не сопровождается следующее сырье растительного происхождения:

- а) свежие овощи, плоды, ягоды;
- б) рис;
- в) порошок из сушеных овощей;
- г) орехи, арахис;
- д) мука, крупа;
- е) кофе в зернах, какао-бобы;
- ж) сушеные плоды и овощи;
- з) чай, сахар-сырец;
- и) специи и пряности;
- к) упаковочные материалы из растительных материалов;
- л) соки плодовые и ягодные, концентрированные (полуфабрикаты, предназначенные для промпереработки).

Правильный ответ: л

10. Сырье и материалы, используемые для производства продуктов детского питания, в сопроводительных документах обязательно должны иметь указания:

- а) о соответствии нормативной документации на поступающее сырье и материалы;
- б) о возможности их использования в продуктах детского питания.

Правильный ответ: б

11. Перечень сопроводительных документов при **приемке ингредиентов и материалов** отражается в:

- а) договоре поставки;
- б) договоре купли-продажи;
- в) договоре доставки ингредиентов и материалов.

Правильный ответ: а

12. Продукция, поступившая на предприятие без сопроводительной документации, с неправильно оформленной или некомплектной документацией:

- а) во всех случаях не подлежит входному контролю и приемке;
- б) в исключительных случаях может быть принята на ответственное хранение на установленный в договоре поставки срок, в течение которого должна быть предоставлена недостающая документация;
- в) утилизируется.

Правильный ответ: б

13. При входном контроле обязательно необходимо проверять следующие параметры:

а) соблюдение условий перевозки и целостности транспортной упаковки, наличие этикетки и соответствие информационных данных, соответствие требованиям договора поставки;

б) органолептические показатели ингредиентов и микробиологические показатели тароупаковочных материалов.

Правильный ответ: а

14. Отбор проб или образцов тароупаковочного материала производят в соответствии с нормативной документацией на конкретный вид продукции с оформлением:

а) акта отбора проб;

б) протокола отбора проб;

в) договора-поставки.

Правильный ответ: а

15. Пробы пищевых продуктов хранят:

а) в герметичных промаркированных контейнерах до окончания срока их годности;

б) в негерметичной таре не более суток.

Правильный ответ: а

Критерии оценивания тестового задания (при рубежном рейтинге, 5 баллов по каждому субмодулю 1-6):

Тестовые задания оцениваются по шкале:

1 балл за правильный ответ,

0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к балльной следующим образом:

Процент правильных ответов:

71–100% от _4_ до _5_ баллов,

41–70% от _2_ до _3_ баллов,

0–40% от _0_ до _1_ баллов.

Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов.

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Вопросы для устного опроса:

1. Основные принципы организации контроля качества продукции.
2. Какие общероссийские базисные нормы жира и белка в молоке нам известны?

3. Какие требования предъявляются к сырью при производстве стерилизованного молока?
4. Как можно повысить термоустойчивость молока?
5. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Дайте определение понятиям.
6. Каков порядок отбора проб молока, сливок для анализа?
7. Что такое «партия сырья»? Дайте определение понятию.
8. Каков порядок приемки молока?
9. Назовите основные виды кисломолочной продукции? Охарактеризуйте их микрофлору.
10. Основные принципы организации контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
11. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
12. Управление качеством на предприятиях молочной промышленности.
13. Контроль продукции в процессе изготовления продукции.
14. Контроль в готовой продукции.
15. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения.
16. По каким показателям и с какой периодичностью осуществляется контроль основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога?
17. Как правильно отобрать пробу мороженого для физико-химического анализа?
18. В чем заключается подготовка проб к анализу?
19. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
20. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
21. Внутриваровской брак. Брак при хранении и транспортировке.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Структура реферата:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение.
- Основная часть (разделы с подразделами).
- Заключение.
- Библиографический список.

Темы рефератов:

1. Тенденции развития направления «Молочные продукты для здорового питания»
2. Анализ состояния переработки вторичного молочного сырья в Белгородской области.
3. Использование ультрафильтрационных мембран для разделения белково-углеводного сырья.

4. Продукты с направленным изменением химического состава, соответствующим потребностям организма человека, с использованием молочно-белковых концентратов.
5. Биологически-активные добавки к пище на основе вторичного молочного сырья.
6. Современные способы получения продуктов с полным использованием сухих веществ молочной сыворотки.
7. Питательная ценность вторичного сырья в молочной промышленности, эффективное использование. Производство заменителей молока для сельскохозяйственных животных
8. Использование сыворотки и ее концентратов в производстве мороженого
9. Технология продуктов с использованием молочного жира и казеиновой пыли
10. Витамины в пищевой промышленности: предубеждения и реальность
11. Новые пищевые комплексы для производства йогуртов
12. Низколактозные и безлактозные молочные продукты в условиях импортозамещения
13. Аспекты производства молокосодержащих продуктов
14. Пищевые волокна в продуктах функционального назначения
15. Аналоговые и имитационные сыры
16. Молочные продукты с трансглутаминазой для повышения биологической ценности
17. Переработка молочной сыворотки с получением ценных пищевых ингредиентов
18. Пищевые волокна в производстве плавленых сыров
19. Обогащение селеном молока для питания детей
20. Современные решения при производстве молока содержащих продуктов
21. Пребиотические концентраты на основе вторичного сырья
22. Современное оборудование для производства творога
23. Новое поколение промышленных пробиотиков
24. Производство молочных продуктов со сниженной калорийностью
25. Функциональные ингредиенты для сырных продуктов
26. Пищевые волокна в производстве аналогов масла
27. Аспекты классификации продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей
28. Подсластители на базе пребиотиков
29. Зарубежный опыт производства масла и спредов. Технологические линии и оборудование.
30. Обогащение продуктов маслodelия функциональными ингредиентами
31. Стабилизирующие системы для сырных продуктов типа сыров «Фета» и для пиццы
32. Роль эмульгаторов в повышении качества сырных продуктов
33. Стандартизация молока мембранными методами в технологии белковых продуктов
34. Творог с микропартикулятом сывороточных белков
35. Молочные продукты, обогащенные сывороточными белками

Критерии оценивания реферата (доклада):

От 9 до 10 баллов и/или «отлично»: глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование относящейся к теме литературы и примененных аналитических методов; содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы студента в данной области; оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии; защита реферата (выступление с докладом) показала высокий уровень профессиональной подготовленности студента;

От 7 до 8 баллов и/или «хорошо»: аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; использование ограниченного, но достаточного для проведения исследования количества источников; работа основана на среднем по глубине анализе изучаемой проблемы и при этом сделано незначительное число обобщений; содержание исследования и ход защиты (выступление с докладом) указывают на наличие практических навыков работы студента в данной области; реферат (доклад) хорошо оформлен с наличием необходимой библиографии; ход защиты реферата (выступления с докладом) показал достаточную научную и профессиональную подготовку студента;

От 4 до 6 баллов и/или «удовлетворительно»: достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы; в библиографии преобладают ссылки на стандартные литературные источники; труды, необходимые для всестороннего изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме; заметна нехватка компетентности студента в данной области знаний; оформление реферата (доклада) содержит небрежности; защита реферата (выступление с докладом) показала удовлетворительную профессиональную подготовку студента;

От 0 до 3 баллов и/или «неудовлетворительно»: тема реферата (доклада) представлена в общем виде; ограниченное число использованных литературных источников; шаблонное изложение материала; суждения по исследуемой проблеме не всегда компетентны; неточности и неверные выводы по рассматриваемой литературе; оформление реферата (доклада) с элементами заметных отступлений от общих требований; во время защиты (выступления).

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- ситуационные задачи;
- устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Тестовые задания

1. Отбор проб молока и молочных продуктов, подготовку их к анализу проводят в соответствии с:
 - а) ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
 - б) ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия»;
 - в) ГОСТ 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка проб к анализу».

Правильный ответ: в

2. Пробы помещают в посуду:

- а) стеклянную;
- б) металлическую;
- в) фарфоровую;
- г) полимерную;
- д) пергамент;
- е) в любую из вышеперечисленных.

Правильный ответ: е

3. Что ответственное лицо лаборатории делает с остатками образцов продукции:

- а) образцы возвращает заказчику;
- б) образцы хранит в определенных условиях до момента передачи в производство и до получения результатов испытаний;
- в) образцы уничтожает.

Правильный ответ: б

4. Когда направленные на испытание образцы израсходованы или стали непригодны для использования по прямому назначению:

- а) возвращают заказчику;
- б) составляют акт списания продукции и уничтожают.

Правильный ответ: б

5. Отбор точечных проб жидких, вязких, сгущенных молочных продуктов производят:

- а) черпаком или кружкой с длинной жесткой ручкой;
- б) металлическим или пластмассовым пробоотборником;
- в) шпателями, шупами или ножами;
- г) нет существенной разницы, чем отбирать ТП;
- д) всеми вышеперечисленными приспособлениями.

Правильный ответ: д

6. Устройства, используемые при отборе проб должны быть изготовлены из:

- а) нержавеющей стали;
- б) алюминия;
- в) полимерных материалов, разрешенных для применения в пищевой промышленности.

г) подходят все вышеперечисленные материалы.

Правильный ответ: г

7. Перед отбором проб молоко и сливки следует:

- а) перемешать;
- б) взбить;
- в) охладить.

Правильный ответ: а

8. Перемешивание молока и сливок должно происходить:

- а) только механизировано;
- б) только ручным способом с помощью мутовки;
- в) используются оба способа в зависимости от емкости, в которой находится сырье.

Правильный ответ: в

9. Какое сырье (молоко, сливки) подлежит приемке в подмороженном виде:

- а) молоко и сливки;
- б) только молоко;
- в) только сливки.

Правильный ответ: б

10. Отобранные пробы исследуют:

- а) непосредственно сразу после отбора;
- б) возможна консервация пробы и проведение исследования позже.

Правильный ответ: б

11. Отобранные образцы тароупаковочных материалов:

- а) маркируют и подшивают в специальные папки, хранящиеся в службе контроля качества предприятия;
- б) номеруют и клеивают в «Журнал контроля качества поступающих материалов».

Правильный ответ: а

12. После проверки комплектности документации и отбора проб приход продукции регистрируют в:

- а) «Журнале контроля показателей качества, важных для количественно-качественного учета сырья и продукции»;
- б) «Журнале контроля технологических процессов»;
- в) «Журнале контроля качества поступающих материалов».

Правильный ответ: в

13. Объем работы лаборатории определяется с учетом:

- а) суточного поступления сырья и объема готовой продукции, подлежащей контролю;
- б) качества поступающего сырья и средней численности работников лаборатории.

Правильный ответ: а

14. Среднесписочная численность работников лаборатории исчисляется на основании:

- а) суточного поступления сырья;
- б) объема готовой продукции, подлежащей контролю;
- в) качества поступающего сырья;
- г) отраслевых нормативов времени на проведение анализов поступающего сырья и готовой продукции с учетом принятых методов исследования и периодичности контроля.

Правильный ответ: г

15. Режим работы лаборатории зависит от:

- а) качества поступающего сырья;
- б) средней численности работников лаборатории;
- в) объема сырья, поступающего на переработку;
- г) размера лаборатории.

Правильный ответ: в

Критерии оценивания тестового задания (при рубежном рейтинге, 5 баллов по каждому субмодулю 1-6):

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,
0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к балльной следующим образом:

- Процент правильных ответов:
71–100% от 4 до 5 баллов,
41–70% от 2 до 3 баллов,
0–40% от 0 до 1 баллов.

Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов.

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Вопросы для устного опроса:

1. Что такое ингибирующие вещества, почему их надо контролировать?
2. Как влияет на технологические свойства молока поношенное содержание соматических клеток?
3. Какие показатели безопасности нормируются в молоке-сырье?
4. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
5. Когда проводят входящий и исходящий контроль.
6. Статистические методы управления качеством продукции.
7. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
8. Показатели качества. Методы оценки уровня качества.
9. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
10. Основные принципы организации контроля качества продукции.
11. Какие общероссийские базисные нормы жира и белка в молоке нам известны?
12. Какие требования предъявляются к сырию при производстве стерилизованного молока?
13. Как можно повысить термоустойчивость молока?
14. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Дайте определение понятиям.
15. Каков порядок отбора проб молока, сливок для анализа?
16. Что такое «партия сырья»? Дайте определение понятию.
17. Каков порядок приемки молока?
18. Назовите основные виды кисломолочной продукции? Охарактеризуйте их микрофлору.
19. Основные принципы организации контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
20. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Ситуационные задачи

1. По окончании процесса сушки сырокопченых колбас у готовых изделий обнаружено:

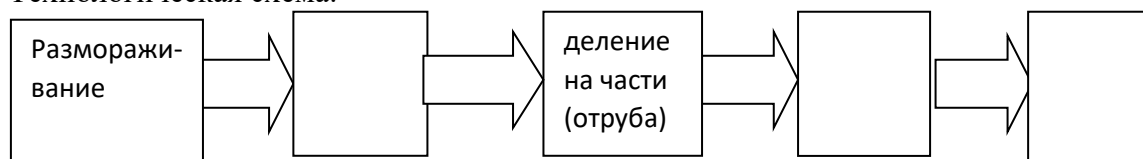
- а) выраженная внешняя деформация батонов (слипы)
- б) появление на разрезе серых пятен
- в) появление белого налета на батонах

Проанализируйте каждую ситуацию, определите возможные причины возникновения дефектов, примите соответствующие решения.

2. При проведении органолептической оценки партии колбасы «Свиная» высшего сорта установлено наличие неравномерного распределения шпика. На продольном разрезе батона видны сплошные зоны, образованные шпиком. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

3. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачественности мяса говядины.

Технологическая схема.



4. На мясоперерабатывающее предприятие поступило мясо с признакам PSE. Укажите причину появления данного дефекта и пути использования данного мяса

5. На консервный завод доставили условно годное мясо с прямоугольным штампом «На консервы». Как организовать переработку этого мяса.

6. В поступивших на мясокомбинат замороженных тушах при анализе обнаружено большое количество гликогена. О чем это говорит?

7. Можно ли использовать для колбасного производства натуральные колбасные оболочки с гнилостным запахом и изменением цвета? Обоснуйте свой ответ.

8. На мясокомбинате начали переработку поступивших животных без предварительной предубойной выдержки. К чему это может привести.

9. Бактериологические анализы мяса показали наличие сибирской язвы. Опишите ваши действия как технолога

10. Лабораторные анализы показали наличие в мясе следов тяжелых металлов. Опишите ваши действия

11. К чему может привести замораживание крови убойных животных

12. На мясоперерабатывающее предприятие поступило мясо с признакам DFD. Укажите причину появления данного дефекта и пути использования данного мяса.

Критерии оценивания решения и собеседования по ситуационным задачам:

Выставляется количество баллов в 100% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы изложены в полном объеме, четко сформулированы и аргументированы. При собеседовании ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы

выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

Выставляется количество баллов в 75% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы не всегда четко сформулированы. При собеседовании твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

Выставляется количество баллов в 50% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 25% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют значительной корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый частично знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются значительные пробелы; не может изложить ход решения задачи, знания теоретического материала приводятся поверхностно; не может ответить на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 0% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи не решены, отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

ПК-7 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-7.1 Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

Знать: методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (Пороговый уровень):

- тестовый контроль;
- устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Тестовые задания

1. Какой контроль может быть суточным, декадным, месячным, квартальным, годовым:
а) систематический контроль;
б) периодический контроль;
в) арбитражный контроль.
Правильный ответ: а

2. Внезапные проверки производственной деятельности предприятия или отдельных его участков:
а) систематический контроль;
б) периодический контроль;
в) арбитражный контроль.
Правильный ответ: б

3. Основной вид контроля производственной деятельности предприятия:
а) суточный;
б) декадный;
в) месячный;
г) квартальный;
д) годовой.
Правильный ответ: а

4. Органолептический, химический и микробиологический виды контроля служат для:
а) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;
б) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;
в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;
г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.
Правильный ответ: б

5. Технический вид контроля служит для:
а) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;
б) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции;
в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;

г) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией.

Правильный ответ: г

6. Радиационный вид контроля служит для:

а) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;

б) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;

в) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;

г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.

Правильный ответ: в

7. Бухгалтерский вид контроля служит для:

а) обнаружения радионуклидов и определения уровня заражения ими молока и молочных продуктов;

б) выявления соблюдения предприятием технологических режимов, предусмотренных действующей документацией;

в) установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов и технических условий по соответствующим показателям;

г) выявления производственных потерь и определения расхода сырья и материалов на единицу вырабатываемой продукции.

Правильный ответ: г

8. Основными методами контроля для оценки качества продукции на производстве являются:

а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;

б) производственные и арбитражные.

Правильный ответ: а

9. Химические методы контроля делятся на две группы:

а) органолептические, физико-химические, микробиологические, технические;

б) производственные и арбитражные.

Правильный ответ: б

10. Методы контроля, применяемые для решения спорных вопросов, возникающих на производстве при оценке качества продукции:

а) органолептические;

б) физико-химические;

в) микробиологические;

г) технические;

д) производственные;

е) арбитражные.

Правильный ответ: е

11. К физико-химическим методам контроля относятся методы:

а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;

б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;

- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

Правильный ответ: б

12. К **техническим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

Правильный ответ: г

13. К **органолептическим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

Правильный ответ: а

14. К **микробиологическим методам** контроля относятся методы:

- а) с помощью которых качество продукта определяют по различным внешним признакам: цвету, запаху, вкусу, консистенции, используя при этом органы чувств;
- б) исследования физических свойств и химического состава контролируемого объекта с помощью приборов и реактивов;
- в) связанные с определением степени бактериальной обсемененности контролируемого объекта, методы количественного учета микрофлоры;
- г) различные замеры и наблюдения, используемые для определения массы и объема контролируемого объекта с помощью технических средств.

Правильный ответ: в

15. Производственная испытательная лаборатория (ПИЛ) действует согласно:

- а) «Руководства по качеству», утвержденного руководителем предприятия
- б) должностных инструкций
- в) технических документов
- г) положения о производственной лаборатории

Правильный ответ: а

Критерии оценивания тестового задания (при рубежном рейтинге, 5 баллов по каждому субмодулю 1-6):

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,
- 0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к балльной следующим образом:

Процент правильных ответов:

71–100% от 4 до 5 баллов,

41–70% от 2 до 3 баллов,

0–40% от 0 до 1 баллов.

Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов.

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Вопросы для устного опроса:

1. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.
2. Методы оценки качества мяса птицы и птицепродуктов.
3. Особенности инструментальных методов оценки качества продукции.
4. Схема методов исследования в оценке органолептических свойств мяса и мясопродуктов. Экспертная оценка.
5. Комплексная оценка качества птицы и птицепродуктов. Статистическая оценка результатов анализа.
6. Роль системы стандартизации, метрологии и сертификации в оценке качества продукции.
7. Устройство и оснащение производственной лаборатории.
8. Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям убой и первичной переработки.
9. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса убой и первичной обработки и холодильного хранения птицы.
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое птицы.
12. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и подразделениям птицеперерабатывающего производства. Профилактическая дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
13. Контроль качества при транспортировании и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
14. Контроль технологического процесса убой и первичной обработки птицы. Категории упитанности тушек.
15. Технохимический контроль холодильной обработки и хранения птицы и птицепродуктов.

16. Оценка степени свежести мяса птицы. Контрольно-измерительные приборы.
17. Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров. Требования к сырью, готовой продукции. Контроль технологического процесса.
18. Требования к сырью и готовой продукции колбасного производства. Определение качества.
19. Контроль производственного процесса изготовления колбас по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.
20. Требования к сырью и готовой продукции кулинарного производства. Определение качества.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

Уметь: уметь подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- реферат;
- устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Тестовые задания

1. Физико-химические методы анализа применяются:
 - а) в целях определения органолептических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
 - б) в целях определения микробиологических показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;

в) в целях определения химического состава сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

Правильный ответ: в

2. Физико-химические методы анализа делятся на категории:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы;
- д) на все вышеперечисленные.

Правильный ответ: д

3. Методы – рефрактометрия, поляриметрия, фотометрия, спектрометрия, нефелометрия и турбидиметрия это:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы.

Правильный ответ: а

4. Методы – кондуктометрия, потенциометрия, полярография это:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы.

Правильный ответ: б

5. Методы – гравиметрические, титриметрические это:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы.

Правильный ответ: г

6. Методы – газовая хроматография, высокоэффективная жидкостная хроматография, ионообменная хроматография, тонкослойная хроматография, бумажная хроматография, гель-хроматография это:

- а) оптические методы;
- б) электрохимические методы;
- в) хроматографические методы;
- г) химические методы.

Правильный ответ: в

7. Оптический метод, основанный на определении интенсивности светового потока, рассеянного или поглощенного взвешенными частицами мутной среды:

- а) рефрактометрия;
- б) поляриметрия;
- в) фотометрия;
- г) спектрометрия;
- д) нефелометрия и турбидиметрия.

Правильный ответ: д

8. Оптический метод, основанный на измерении интенсивности светового потока, прошедшего через раствор:

- а) рефрактометрия;
- б) поляриметрия;
- в) фотометрия;
- г) спектрометрия;
- д) нефелометрия и турбидиметрия.

Правильный ответ: в

9. Оптический метод, основанный на измерении угла преломления светового луча при переходе из одной среды в другую:

- а) рефрактометрия;
- б) поляриметрия;
- в) фотометрия;
- г) спектрометрия;
- д) нефелометрия и турбидиметрия.

Правильный ответ: а

10. Оптический метод, заключающийся в измерении интенсивности светового потока определенной длины волны, прошедшего через вещество или раствор, связанного с выделением более узкой части спектра и использованием ультрафиолетовой и ближней инфракрасной областей спектра:

- а) рефрактометрия;
- б) поляриметрия;
- в) фотометрия;
- г) спектрометрия;
- д) нефелометрия и турбидиметрия.

Правильный ответ: г

11. Оптический метод, основанный на определении угла оптического вращения поляризованного света:

- а) рефрактометрия;
- б) поляриметрия;
- в) фотометрия;
- г) спектрометрия;
- д) нефелометрия и турбидиметрия.

Правильный ответ: б

12. Электрохимический метод, основанный на способности растворов электролитов проводить электрический ток и по величине электропроводности судить о концентрации растворенного вещества в растворе:

- а) кондуктометрия;
- б) потенциометрия;
- в) полярография.

Правильный ответ: а

13. Электрохимический метод, основанный на измерении силы тока в зависимости от повышения напряжения при электролизе раствора анализируемого вещества:

- а) кондуктометрия;
- б) потенциометрия;
- в) полярография.

Правильный ответ: в

14. Электрохимический метод, заключающийся в измерении электрических потенциалов, зависящих от активности ионов, а в разбавленных растворах – от концентрации ионов:

- а) кондуктометрия;
- б) потенциометрия;
- в) полярография.

Правильный ответ: б

15. Хроматографический метод, в котором в качестве носителя неподвижной фазы используют очищенную от примесей фильтровальную бумагу, способную удерживать значительное количество жидкости:

- а) газовая хроматография;
- б) высокоэффективная жидкостная хроматография;
- в) ионообменная хроматография;
- г) тонкослойная хроматография;
- д) бумажная хроматография;
- е) гель хроматография.

Правильный ответ: д

Критерии оценивания тестового задания (при рубежном рейтинге, 5 баллов по каждому субмодулю 1-6):

Тестовые задания оцениваются по шкале:

- 1 балл за правильный ответ,
- 0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к балльной следующим образом:

Процент правильных ответов:

- 71–100% от 4 до 5 баллов,
- 41–70% от 2 до 3 баллов,
- 0–40% от 0 до 1 баллов.

Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов.

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Вопросы для устного опроса:

1. Контроль производственного процесса изготовления кулинарных изделий из птицы по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество изделий.
2. Производственный контроль изготовления натуральных полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции.

3. Производственный контроль изготовления рубленых полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции.
4. Производственный контроль изготовленияпельменей с использованием мяса птицы. Определение качества продукции.
5. Требования к качеству сырья, тары, и готовой продукции при производстве баночных консервов. Определение качества.
6. Контроль производственного процесса изготовления консервов из мяса птицы по стадиям технологической обработки.
7. Требования к качеству яиц, сухих и мороженных яйцепродуктов. Определение качества замороженных яйцепродуктов.
8. Основные методы технохимического контроля.
9. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
10. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
11. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
12. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
13. Отбор проб для анализа.
14. Виды контроля на предприятиях.
15. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
16. Когда проводят входящий и исходящий контроль.
17. Статистические методы управления качеством продукции.
18. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
19. Показатели качества. Методы оценки уровня качества.
20. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Структура реферата:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение.
- Основная часть (разделы с подразделами).
- Заключение.
- Библиографический список.

Темы рефератов:

1. Значение технохимического контроля в обеспечении выпуска продуктов требуемого качества, повышении эффективности производства при рациональном использовании материальных ресурсов и прогрессивных передовых технологий.
2. Факторы, формирующие качество продукции.
3. Общие методы исследования и технологического контроля продукции животноводства и продуктов ее переработки.
4. Метрологические требования и правила по обеспечению выпускаемой продукции гарантированного качества.
5. Современное оснащение лаборатории, гарантия качества продукции.

6. Микробиологический контроль санитарно-гигиенического состояния производства.
7. Технохимический контроль режимов и качества санитарной обработки оборудования и тары.
8. Роль и значение организации лаборатории на перерабатывающих предприятиях.
9. Требования нормативной документации на молоко - сырье.
10. Получение молока, его возможные пороки, их предупреждение и устранение.
11. Комплексная оценка качества и безопасности молочного сырья.
12. Определение натуральности молока. Фальсификации.
13. Точки контроля технологических процессов при производстве цельномолочной продукции.
14. Контроль качества мороженого и технологических процессов их производства.
15. Контроль качества молочных консервов и технологических процессов их производства
16. Контроль при производстве сливочного масла.
17. Особенности проведения технохимического и микробиологического контроля плавленного сыра.
18. Роль питьевой воды в обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
19. Организация санитарного и ветеринарного контроля на производстве.
20. Системы контроля качества, применяемые при производстве продуктов из мясного сырья.
21. Некачественная и опасная продукция, экспертиза продукции и действия по результатам экспертизы.
22. Мероприятия по обеспечению качества питьевой воды на предприятиях пищевой промышленности.
23. Использование современного приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества колбасных изделий.
24. Контроль качества колбасных изделий во время хранения на складах.
25. Дефекты колбасных изделий и способы их устранения.
26. Выявление критических контрольных точек технологического контроля для колбасных изделий. Анализ риска и предупреждающие действия.
27. Контроль упаковки, хранение колбасных изделий.

Критерии оценивания реферата (доклада):

От 9 до 10 баллов и/или «отлично»: глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование относящейся к теме литературы и примененных аналитических методов; содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы студента в данной области; оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии; защита реферата (выступление с докладом) показала высокий уровень профессиональной подготовленности студента;

От 7 до 8 баллов и/или «хорошо»: аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; использование ограниченного, но достаточного для проведения исследования количества источников; работа основана на среднем по глубине анализе изучаемой проблемы и при этом сделано незначительное число обобщений; содержание исследования и ход защиты (выступление с докладом) указывают на наличие практических навыков работы студента в данной области; реферат (доклад) хорошо оформлен с наличием необходимой библиографии; ход защиты реферата

(выступления с докладом) показал достаточную научную и профессиональную подготовку студента;

От 4 до 6 баллов и/или «удовлетворительно»: достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы; в библиографии преобладают ссылки на стандартные литературные источники; труды, необходимые для всестороннего изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме; заметна нехватка компетентности студента в данной области знаний; оформление реферата (доклада) содержит небрежности; защита реферата (выступление с докладом) показала удовлетворительную профессиональную подготовку студента;

От 0 до 3 баллов и/или «неудовлетворительно»: тема реферата (доклада) представлена в общем виде; ограниченное число использованных литературных источников; шаблонное изложение материала; суждения по исследуемой проблеме не всегда компетентны; неточности и неверные выводы по рассматриваемой литературе; оформление реферата (доклада) с элементами заметных отступлений от общих требований; во время защиты (выступления).

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

Владеть: способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- устный опрос по темам лабораторных и практических занятий;
- ситуационные задачи.

Тестовые задания

1. Химический метод, предполагающий получение или выделение труднорастворимого соединения, в которое входит исследуемый компонент и его последующее взвешивание:

- а) гравиметрический;
- б) титриметрический.

Правильный ответ: а

2. Химический метод, основанный на измерении объема реагента, израсходованного на реакцию с анализируемым компонентом:

- а) гравиметрический;
- б) титриметрический.

Правильный ответ: б

3. Вид титрования, при котором происходит титрование раствора восстановителя титрозанным раствором окислителя или наоборот:

- а) кислотно-основной;
- б) окислительно-восстановительный;
- в) комплексонометрический.

Правильный ответ: б

4. Вид титрования, основанный на реакции нейтрализации:

- а) кислотно-основной;
- б) окислительно-восстановительный;
- в) комплексонометрический.

Правильный ответ: а

5. Вид титрования, при котором определяемый компонент, находящийся в растворе, титруют раствором комплексона:

- а) кислотно-основной;
- б) окислительно-восстановительный;
- в) комплексонометрический.

Правильный ответ: в

6. Операция химического анализа, которую можно осуществлять над пламенем горелки или над нагревательным элементом электроплитки в специальной посуде, а также с использованием различных видов бань:

- а) нагревание;
- б) прокаливание.

Правильный ответ: а

7. Операция химического анализа, представляющая нагрев вещества до температуры 500-1000 °С, осуществляемый в муфельных или электрических печах в тиглях или фарфоровых чашках:

- а) нагревание;
- б) прокаливание.

Правильный ответ: б

8. Процесс, при котором происходит полное разрушение органических веществ под действием высоких температур до золы (минеральных солей):

- а) оминерализация;
- б) разложение;
- в) озоление.

Правильный ответ: в

9. Для контроля быстроизменяющихся температур применяют:

- а) dilatометрические термометры;
- б) электронные цифровые термометры;
- в) оптические пирометры;
- г) термо- или электроконтактные термометры;
- д) переносные термошупы.

Правильный ответ: б

10. Для поддержания постоянной температуры применяют:

- а) dilatометрические термометры;
- б) электронные цифровые термометры;
- в) оптические пирометры;
- г) термо- или электроконтактные термометры;
- д) переносные термошупы.

Правильный ответ: г

11. Термометры, где в качестве рабочего тела используют ртуть и спирт:

- а) дилатометрические термометры;
- б) электронные цифровые термометры;
- в) оптические пирометры;
- г) термо- или электроконтактные термометры;
- д) переносные термощупы.

Правильный ответ: а

12. Термометры, в которых используется измерение яркости свечения нагреваемого тела:

- а) дилатометрические термометры;
- б) электронные цифровые термометры;
- в) оптические пирометры;
- г) термо- или электроконтактные термометры;
- д) переносные термощупы.

Правильный ответ: в

13. Термометры, основанные на измерении интенсивности инфракрасного излучения:

- а) дилатометрические термометры;
- б) электронные цифровые термометры;
- в) оптические пирометры;
- г) термо- или электроконтактные термометры;
- д) переносные термощупы.

Правильный ответ: д

14. **Виды мерной посуды** для переноса определенного объема жидкости из одного сосуда в другой:

- а) пипетки;
- б) бюретки;
- в) мерные цилиндры и мензурки;
- г) пробирки;
- д) мерные колбы.

Правильный ответ: а

15. **Виды мерной посуды**, используемые для приготовления растворов с точно известной концентрацией, поскольку вместимость этого **вида мерной посуды** точно выверена:

- а) пипетки;
- б) бюретки;
- в) мерные цилиндры и мензурки;
- г) пробирки;
- д) мерные колбы.

Правильный ответ: д

Критерии оценивания тестового задания (при рубежном рейтинге, 5 баллов по каждому субмодулю 1-6):

Тестовые задания оцениваются по шкале:

1 балл за правильный ответ,

0 баллов за неправильный ответ.

Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к балльной следующим образом:

Процент правильных ответов:

71–100% от 4 до 5 баллов,

41–70% от 2 до 3 баллов,

0–40% от 0 до 1 баллов.

Устный опрос по темам лабораторных и практических занятий

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов.

Контроль знаний по темам модуля проводится по вопросам, представленным в методических указаниях, в виде теоретических ответов по тематике лабораторной работы и практических занятий с охватом лекционного материала и материала, вынесенного на самостоятельную проработку.

Вопросы для устного опроса

1. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
2. Показатели качества. Методы оценки уровня качества.
3. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
4. Основные принципы организации контроля качества продукции.
5. Основные принципы организации контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
6. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
7. Управление качеством на предприятиях молочной промышленности.
8. Контроль продукции в процессе изготовления продукции.
9. Контроль в готовой продукции.
10. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения
11. Требования предъявляемые к молоку-сырью при производстве молочных продуктов
12. Контроль ингибирующих веществ в молоке-сырье
13. Нормируемые показатели безопасности в молоке-сырье
14. Требования предъявляемые к сырью при производстве стерилизованного молока
15. Порядок приемки молока-сырья
16. Назовите основные виды кисломолочной продукции. Охарактеризуйте их микрофлору.
17. Показатели и периодичность контроля основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога
18. Особенности отбора проб мороженого для физико-химического анализа
19. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
20. Внутриваровской брак.
21. Брак при хранении и транспортировке.

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил

систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Ситуационные задачи

1. Отдел производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) указывает на выработку недоброкачественных вареных колбас типа «Подольская» I сорта.

Вид дефекта – отсутствие монолитности, «слоистость» фарша на разрезе.

Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

2. В связи с повышенным уровнем микробиологической обсемененности ОПВК забраковал партию вареных колбас «Отдельная» I сорта, изготовленную по ГОСТ 27670-79 с применением мясной массы механической обвалки.

Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

3. Контрольный цех и ОПВК, принимая готовую продукцию, отмечают, что у вареных колбас и сосисок отсутствует характерный розовый цвет. Окраска на разрезе серая с розово-коричневым ободком по периферии.

Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

4. На предприятие поступило мясо, покрытое сплошным слоем слизи. Число бактерий в нем достигает десяти миллионов на одном квадратном сантиметре. Укажите вид порчи мяса. Какие микроорганизмы вызывают этот порок? Перечислите возможные нарушения условий хранения, температурного режима. Подлежит ли такое мясо реализации?

5. При санитарной оценке сырого мяса, вызвавшего сомнения по органолептическим показателям бактериоскопическим методом в мазке-отпечатке обнаружено 25 кокков в поле зрения микроскопа. На стекле заметны следы распада мышечной ткани. pH мяса 6,6. Какова степень свежести мяса? Обоснуйте ответ. Какое мясо по бактериологическим показателям считают свежим, подозрительным, несвежим?

6. Перед отпуском консервов в реализацию была обнаружена партия мясных консервов, непригодных для употребления в пищу. Наблюдается двустороннее вздутие банок, кислосырный запах, вспенивание жидкой части консервов. Назовите вид порчи баночных консервов. Укажите возможных возбудителей и причины порчи.

7. После завершения термообработки и охлаждения под оболочкой вареных колбас образовались бульонно-жировые отеки, часть батонов имеет слипы длиной 8-12 см. Определите причины появления брака, предложите меры по его устранению. Как поступить с бракованной продукцией?

8. Мясные продукты с какими имеющимися дефектами не подлежат реализации, и направляются на доработку или на промышленную переработку? Перечислите эти дефекты.

9. На мясокомбинате производится сбор крови на пищевые цели, однако по окончании процесса обнаруживается свернутая кровь. Укажите причины и примите соответствующее решение по устранению проблемы.

10. При хранении полутуш на мясокомбинате, обнаружено ослизнение мяса при его хранении в охлажденном состоянии. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Что могло явиться причиной данных изменений мяса? Направления переработки такого мяса.

11. На мясоперерабатывающее предприятие поступил шпик хребтовый, который через день хранения при температуре 20 °С испортился. Укажите виды порчи жиров, условия возникновения и появляющиеся продукты распада. Выявите какой из видов порчи проявил себя.

12. По окончании обжарки оболочка полукопченых колбас имеет темно-коричневый цвет с серым оттенком, на матовой поверхности имеются следы копоти. Установите причины, примите соответствующие решения.

Критерии оценивания решения и собеседования по ситуационным задачам:

Выставляется количество баллов в 100% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы изложены в полном объеме, четко сформулированы и аргументированы. При собеседовании ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

Выставляется количество баллов в 75% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы не всегда четко сформулированы. При собеседовании твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

Выставляется количество баллов в 50% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 25% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют значительной корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый частично знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются значительные пробелы; не может изложить ход решения задачи, знания теоретического материала приводятся поверхностно; не может ответить на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 0% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи не решены, отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

Критерии оценивания личностных качеств обучающегося, проявленных при изучении дисциплины (по рейтингу личностных качеств, 10 баллов):

Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины оценивается по следующим видам работ:

- участие в конкурсе научно-исследовательских работ
–от _4_ до _5_ баллов,
- участие в научной конференции
–от _2_ до _3_ баллов,
- применение творческого подхода в учебном процессе
–от _0_ до _5_ баллов.
- дисциплинированность и желание освоить материал, усидчивость
–от _0_ до _5_ баллов.

Рубежный рейтинг (Модули №№1-2, 2×30 баллов=60 баллов)

Критерии оценивания собеседования (по модулю дисциплины, 5 баллов):

5 баллов и/или «отлично»: ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

От 4 до 5 баллов и/или «хорошо»: твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

От 3 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»: обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Менее 3 баллов и/или «неудовлетворительно»: отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

Творческий рейтинг (5 баллов)

Критерии оценивания творческого задания

Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины оценивается по следующим видам работ:

- участие в конкурсе научно-исследовательских работ – от 4 до 5 баллов,
- участие в научной конференции – от 2 до 3 баллов,

- применение творческого подхода в учебном процессе – от 0 до 1 баллов.

Перечень вопросов к экзамену

1. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.
2. Методы оценки качества мяса птицы и птицепродуктов.
3. Особенности инструментальных методов оценки качества продукции.
4. Схема методов исследования в оценке органолептических свойств мяса и мясопродуктов. Экспертная оценка.
5. Комплексная оценка качества птицы и птицепродуктов. Статистическая оценка результатов анализа.
6. Роль системы стандартизации, метрологии и сертификации в оценке качества продукции.
7. Устройство и оснащение производственной лаборатории.
8. Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям убой и первичной переработки.
9. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса убой и первичной обработки и холодильного хранения птицы.
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое птицы.
12. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и подразделениям птицеперерабатывающего производства. Профилактическая дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
13. Контроль качества при транспортировании и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
14. Контроль технологического процесса убой и первичной обработки птицы. Категории упитанности тушек.
15. Технохимический контроль холодильной обработки и хранения птицы и птицепродуктов.
16. Оценка степени свежести мяса птицы. Контрольно-измерительные приборы.
17. Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров. Требования к сырью, готовой продукции. Контроль технологического процесса.
18. Требования к сырью и готовой продукции колбасного производства. Определение качества.
19. Контроль производственного процесса изготовления колбас по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.
20. Требования к сырью и готовой продукции кулинарного производства. Определение качества.
21. Контроль производственного процесса изготовления кулинарных изделий из птицы по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество изделий.
22. Производственный контроль изготовления натуральных полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции.
23. Производственный контроль изготовления рубленых полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции.
24. Производственный контроль изготовленияпельменей с использованием мяса птицы. Определение качества продукции.
25. Требования к качеству сырья, тары, и готовой продукции при производстве баночных консервов. Определение качества.

26. Контроль производственного процесса изготовления консервов из мяса птицы по стадиям технологической обработки.
27. Требования к качеству яиц, сухих и мороженных яйцепродуктов. Определение качества замороженных яйцепродуктов.
28. Основные методы теххимического контроля.
29. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
30. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
31. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
32. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
33. Отбор проб для анализа.
34. Виды контроля на предприятиях.
35. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
36. Когда проводят входящий и исходящий контроль.
37. Статистические методы управления качеством продукции.
38. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
39. Показатели качества. Методы оценки уровня качества.
40. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
41. Основные принципы организации контроля качества продукции.
42. Основные принципы организации контроля санитарно- гигиенического состояния производства.
43. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
44. Управление качеством на предприятиях молочной промышленности.
45. Контроль продукции в процессе изготовления продукции.
46. Контроль в готовой продукции.
47. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения
48. Требования предъявляемые к молоку-сырью при производстве молочных продуктов
49. Контроль ингибирующих веществ в молоке-сырье
50. Нормируемые показатели безопасности в молоке-сырье
51. Требования предъявляемые к сырью при производстве стерилизованного молока
52. Порядок приемки молока-сырья
53. Назовите основные виды кисломолочной продукции. Охарактеризуйте их микрофлору.
54. Показатели и периодичность контроля основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога
55. Особенности отбора проб мороженного для физико-химического анализа
56. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
57. Внутриводской брак.
58. Брак при хранении и транспортировке.

Промежуточная аттестация (экзамен). Критерии оценивания на экзамене (25 баллов):

От 21 до 25 баллов и/или «отлично»: студент глубоко и полно владеет содержанием учебного материала и понятийным аппаратом; умеет связывать теорию с практикой, иллюстрировать примерами, фактами, данными научных исследований; осуществляет межпредметные связи, предложения, выводы; логично, четко и ясно излагает ответы на поставленные вопросы; умеет обосновывать свои суждения и

профессионально-личностную позицию по излагаемому вопросу; ответ носит самостоятельный характер.

От 16 до 20 баллов и/или «хорошо»: ответ студента соответствует указанным выше критериям, но в содержании имеют место отдельные неточности (несущественные ошибки) при изложении теоретического и практического материала; ответ отличается меньшей обстоятельностью, глубиной, обоснованностью и полнотой; однако допущенные ошибки исправляются самим студентом после дополнительных вопросов экзаменатора.

От 11 до 15 баллов и/или «удовлетворительно»: студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности и существенные ошибки в определении понятий, формулировке положений; при аргументации ответа студент не опирается на основные положения исследовательских документов; не применяет теоретические знания для объяснения эмпирических фактов и явлений, не обосновывает свои суждения; имеет место нарушение логики изложения; в целом ответ отличается низким уровнем самостоятельности, не содержит собственной профессионально-личностной позиции.

От 0 до 10 баллов и/или «неудовлетворительно»: студент имеет разрозненные, бессистемные знания; не умеет выделять главное и второстепенное; в ответе допускаются ошибки в определении понятий, формулировке теоретических положений, искажающие их смысл; студент не ориентируется в нормативно-концептуальных, программно-методических, исследовательских материалах, беспорядочно и неуверенно излагает материал; не умеет соединять теоретические положения с педагогической практикой; не умеет применять знания для объяснения эмпирических фактов, не устанавливает межпредметные связи.

Экзамен проводится в устно-письменной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по три вопроса.

Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «**знать**», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос - для оценки уровня обученности «**знать**» и «**уметь**», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых заданий.

Третий вопрос - для оценки уровня обученности «**владеть**», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

Пример экзаменационного билета.

Экзаменационный билет

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)

Факультет _____
Кафедра _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Дисциплина _____
Направление подготовки /специальность _____

1. Требования к качеству яиц, сухих и мороженных яйцепродуктов. Определение качества замороженных яйцепродуктов.*

2. Контроль производственного процесса изготовления колбас по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.**

3. На мясоперерабатывающее предприятие поступило мясо с признакам DFD. Укажите причину появления данного дефекта и пути использования данного мяса.***

Экзаменатор _____ И.О. Фамилия
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ И.О. Фамилия
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

* Вопрос для проверки уровня обученности ЗНАТЬ

** Вопрос для проверки уровня обученности УМЕТЬ

***Вопрос (задача/задание) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются защиты лабораторных работ, тестовый контроль, устный опрос, рубежные контроли.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент

получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме **экзамена**

Экзамен проводится в устной или письменной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по два вопроса, и третьего, вопроса или задачи, или практического задания.

Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос (задача/задание) для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

Критерии оценки знаний обучающихся на экзамене:

- оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все вопросы билета продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два первых вопроса билета освещены полностью, а третий доводится до логического завершения после наводящих вопросов преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; все вопросы билета начаты и при помощи наводящих вопросов преподавателя доводятся до конца;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется Положением о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: рубежный рейтинг, творческий рейтинг, рейтинг личностных качеств, рейтинг сформированности прикладных практических требований, промежуточная аттестация.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена или зачета).

Рубежный рейтинг – результат текущего контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы

рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *зачета/ экзамена*, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

В рамках балльно-рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 51 балл и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 балла.

По дисциплине с экзаменом необходимо использовать следующую шкалу пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльную систему:

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов