

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Техно-химический контроль производства молочных продуктов»**

**1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-3: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Техно-химический контроль производства молочных продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Техно-химический контроль производства молочных продуктов» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами**

**1. ФОМ\_Техно-химический контроль производства молочных продуктов**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров	ПК-3.1 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного

технологических процессов	происхождения
ПК-4 Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4.1 Способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине,  
соотнесенных с индикаторами достижения компетенций**

<b>Компетенция</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Индикатор</b>	<b>Содержание индикатора</b>
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.1	Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
ПК-4	Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-4.1	Способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

**ТЕСТ № 1**

**для промежуточной аттестации  
«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ  
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. Разработка стандартов качества и безопасности на предприятии (подготовительные этапы); ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества пастеризации сливок; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

**ТЕСТ № 2**

**для промежуточной аттестации  
«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ  
В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. Характеристика аппаратуры для проведения микробиологических исследований; ПК-3.1.
2. Лабораторный контроль качества производства масла их высокожирных сливок на поточных линиях; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

**ТЕСТ № 3**  
**для промежуточной аттестации**  
**«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. Разработка стандартов качества и безопасности на предприятии (основные принципы НАССР); ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества производства пастеризованного молока; ПК-41

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

**ТЕСТ № 4**  
**для промежуточной аттестации**  
**«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. Консервирование молока, установление фальсификации молока; ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества готового масла; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

**ТЕСТ № 5**  
**для промежуточной аттестации**  
**«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. Определение бактериальной обсемененности молока; ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества Контроль производства кисломолочных продуктов; ПК4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин



**ТЕСТ № 6**  
**для промежуточной аттестации**  
**«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

- 1 Требования, предъявляемые к качеству сливок, контроль при приемке сливок; ПК-3.1
- 2 Лабораторный контроль качества производства творога и творожных изделий; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

**ТЕСТ № 7**  
**для промежуточной аттестации**  
**«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. Контроль подготовки молока к свертыванию; ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества производства молочных консервов; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

**ТЕСТ № 8**  
**для промежуточной аттестации**  
**«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. Лабораторный контроль качества готового масла; ПК-4.1
2. Разработка стандартов качества и безопасности на предприятии (основные принципы НАССР, первый принцип). ПК-3.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин



**ТЕСТ № 9**  
**для промежуточной аттестации**  
**«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. Характеристика аппаратуры для проведения микробиологических исследований; ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества в процессе изготовления сыра; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин

**ТЕСТ № 10**  
**для промежуточной аттестации**  
**«ТЕХНИКО-ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ**  
**В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. Консервирование молока, установление фальсификации молока; ПК-3.1
2. Лабораторный контроль качества производства сметаны; ПК-4.1

Разработала доцент каф. ТПП

Ю.Г. Стурова

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П. Щетинин



**4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.**