

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 17.09.2025 08:54:44
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

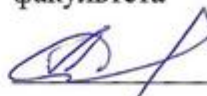
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой

 В.В. Горшков

«01» марта 2024г.

УТВЕРЖДЕНО
Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева

«01» марта 2024г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**
по учебной дисциплине

**РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНОГО
МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ**

Направление подготовки (специальность)
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)
Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника
бакалавр

Программа подготовки бакалавриат

Барнаул 2024

Фонд оценочных средств текущей и промежуточной аттестации составлен на основе рабочей программы дисциплины Рациональное использование вторичного молочного сырья

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 14 от 30 января 2024 г.

И.о Зав. кафедрой  В.В.Горшков

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от 27.02.2024 г.

Председатель методической комиссии  Л.А. Бондырева

Составители:

к.с.-х. н., доцент



В.Н. Гетманец

Содержание

1.	Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)	4
2.	Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю).	6
3.	Виды оценочных средств	6
	Итоговый тест сформированности компетенции	16

**1.Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)
каждому дескриптору)**

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Дескриптор	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства
		Отлично (высокий уровень)	Хорошо (продвинутый уровень)	Удовлетворительно (пороговый уровень)	Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
		Зачтено			Не зачтено	
Содержание компетенции (код компетенции)						
ПК-2 Способен к проведению техно-логического процес-са в рамках принятой в организации технологии произ-водства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции						
ИД-1ПК-2 Демонстрирует знания технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологич	Знает факторы, влияющие на технологии переработки молока и эффективность переработки молока	Системные знания факторов оказывающих влияние на качество молока и эффективность переработки	В целом успешные, но несистематические знания факторов оказывающих влияние на качество сырья и эффективность его переработки	Фрагментарные знания факторов оказывающих влияние на процесс переработки молока	Не знает факторов оказывающих влияние на эффективную переработку молока	Защита лабораторной работы, устный опрос, коллоквиум/ устный опрос, курсовой проект, контрольная работа

еской продукции						
ИД-2 ПК-2 Умеет организовывае т технологическ ий процесс производства продукции из сырья животного происхождени я	Умеет рационально подбирать технологии из сырья животного происхождения	Системные знания подбирать технологии переработки из сырья животного происхождения	В целом успешные, но несистематические умения применять необходимые технологии переработки	Фрагментарное использование умений устанавливать оптимальные режимы производства технологий производства продукции животноводства	Не умеет подбирать технологии переработки из сырья животного происхождения	
ИД-3ПК-2 Владеет т навыками проведения техноло- гического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождени я	Владеет навыками проведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Системные владения выбора технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владение навыками проведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владение навыками подбора необходимых режимов	Не продемонстриров ано владение навыками проведения техноло-гического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	

2.Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства*	Контролируемые разделы (темы)	Код компетен ции
1	Устный опрос	Виды и источники получения вторичных сырьевых ресурсов Характеристика и направление переработки обезжиренного молока. Характеристика и направление переработки пахты. Характеристика и направление переработки молочной сыворотки.	ПК-2
2	Защита лабораторной работы	Основные расчёты выхода вторичного молочного сырья Оценка качества обезжиренного молока. Производство продуктов из обезжиренного молока. Расчёт выхода пахты. Определение качества Оценка качества молочной сыворотки. Технология производства продуктов из сыворотки Безотходная технология молока. Составление схем рационального использования.	ПК-2
3	Коллоквиум	.Виды и источники получения вторичных сырьевых ресурсов. Необходимость рационального использования. Обезжиренное молоко. Характеристика и направления переработки. Пахта. Характеристика и направление переработки. Молочная сыворотка. Характеристика и направление переработки.	ПК-2
4	Контрольная работа для заочного обучения	Безотходная технология переработки молока. Источники формирования вторичных сырьевых ресурсов. Современные способы обработки вторичного молочного сырья. Обезжиренное молоко. Характеристика и направление переработки. Пахта. Характеристика. Направление переработки. Молочная сыворотка. Характеристика. Направление переработки.	ПК-2
5	Зачет	Все разделы	ПК-2

3. Виды оценочных средств

3.1.Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1. Вопросы для устного опроса:

Устный опрос №1. Тема «Виды и источники получения вторичных сырьевых ресурсов»

1. Основные источники формирования вторичных сырьевых ресурсов.
2. Переработка молока на принципах рационального использования.

3. Необходимость внедрения безотходной технологии.
4. Классификация вторичного молочного сырья.
5. Перспективные направления переработки вторичного молочного сырья.
6. Степень перехода основных компонентов молока в обезжиренное молоко.
7. Степень перехода основных компонентов молока в пахту.
8. Степень перехода основных компонентов молока в молочную сыворотку.
9. Дайте определение вторичному молочному сырью.
10. Белково-углеводное сырьё.
11. Чем отличается белок и молочный жир обезжиренного молока от цельного.

Устный опрос №2... Тема «Характеристика и направление переработки обезжиренного молока».

1. Блок-схема получения обезжиренного молока.
2. Характеристика обезжиренного молока.
3. Основные направления переработки обезжиренного молока.
4. Основные отличие обезжиренного молока от цельного по химическому составу.
5. Основные отличие обезжиренного молока от цельного по физико-химическим показателям.
6. Производство казеина.
7. Какие виды казеина получают из обезжиренного молока.
8. Основы производства казеина кислотным способом
9. Основы производства казеина сычужным способом
10. Основы производства казеина сычужно-кислотным способом
11. Использование казеина в пищевой отрасли.

Устный опрос №3... Тема «Характеристика и направление переработки пахты»

1. Блок-схема получения пахты.
2. Характеристика пахты.
3. Основные отличие пахты от цельного молока.
4. Направление переработки пахты.
5. Отличие пахты в зависимости от способа производства сливочного масла.
6. Пищевая ценность пахты.
7. Получение напитков на основе пахты.
8. Классификация напитков приготовленных на основе пахты.
9. Использования пахты в пищевой промышленности.

Устный опрос №4. Тема «Характеристика и направление переработки молочной сыворотки».

1. Перспективные направления переработки молочной сыворотки.
2. Блок-схема получения подсырной сыворотки.
3. Блок-схема получения творожной сыворотки.
4. Блок-схема получения казеиновой сыворотки.
5. Характеристика подсырной сыворотки.
6. Характеристика творожной сыворотки.
7. Характеристика казеиновой сыворотки.
8. Основные виды молочной сыворотки. Отличие.
9. Основные направления переработки молочной сыворотки.
10. Ценность молочной сыворотки.
11. Степень перехода основных веществ молока в сыворотку.

ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА:

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Отлично	обучающийся строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении концепции. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.
Хорошо	Обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы и дополнительных источников информации.
Удовлетворительно	Ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.
Неудовлетворительно	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.1.2. Вопросы для коллоквиумов

Коллоквиум I Тема « Вторичные сырьевые ресурсы ».

1. Современное состояние переработки вторичного молочного сырья в стране.
2. Перспективные направления переработки вторичного молочного сырья в стране и Алтайском крае.
3. Основные направления переработки вторичного молочного сырья за рубежом.
4. Основные проблемы переработки вторичного молочного сырья.
5. Что такое рациональное использование вторичного молочного сырья.
6. Классификация вторичного молочного сырья в соответствии с источником получения.
7. Дайте определение вторичному молочному сырью в соответствии с техническими условиями.
8. Органолептическая оценка вторичного молочного сырья.
9. С чем обусловлен цвет сыворотки?

Коллоквиум 2 Тема «Обезжиренное молоко».

1. Гравитационный метод получения обезжиренного молока.
2. Технология производства казеина из обезжиренного молока.
3. Способы получения кислотного казеина.
4. Режимы производства казеина.
5. Эжекторный способ получения казеина.
6. Технология производства зерненного казеина.
7. Требования к сухому казеину.
8. Факторы, влияющие на растворимость сухого казеина.
9. Производство нежирных молочных продуктов.
10. Использование обезжиренного молока при составлении нормализованной смеси.
11. Использование обезжиренного молока для приготовления производственной закваски.
12. Требования к обезжиренному молоку для приготовления закваски
13. Ассортимент и классификация заменителей молока.
14. Технология производства сухих заменителей цельного молока.

Коллоквиум 3 Тема «Пахта»

1. Основные отличия пахты, полученной при выработке сладкого и сливочного масла.
2. Технология производства свежей пахты.
3. Влияние метода производства сливочного масла на качество пахты.
4. Технология производства пахты «Идеал».
5. Отличие жира пахты от жира сливочного масла.
6. Технология производства напитков из пахты.

- 7.Технология производства пахты» Бодрость».
- 8.Особенности производства диетической пахты.
- 9.Технологическая схема производства пахты «Бифидопахты».
- 10.Технология производства белковых продуктов из пахты.
- 11.Производство творога «Столовый» из пахты.
- 12.Требования к полуфабрикаты белковому из пахты.

Коллоквиум 4 Тема «Молочная сыворотка»

Перспективные направления переработки молочной сыворотки.

2. Блок-схема получения подсырной сыворотки.
3. Блок-схема получения творожной сыворотки.
4. Блок-схема получения казеиновой сыворотки.
5. Характеристика подсырной сыворотки.
6. Характеристика творожной сыворотки.
7. Характеристика казеиновой сыворотки.
8. Основные виды молочной сыворотки. Отличие.
9. Основные направления переработки молочной сыворотки.
10. Ценность молочной сыворотки.
11. Степень перехода основных веществ молока в сыворотку.
12. Классификация сывороточных напитков.
13. Технология производства сывороточных напитков.
14. Технология производства сыра из сыворотки.
15. Способы выделения казеина.
- 16.Технология производства кваса.
17. Белковые продукты из молочной сыворотки.

ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (коллоквиум):

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Отлично	обучающийся строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.
Хорошо	обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто

	аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.
<i>Удовлетворительно</i>	ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.
<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.1.3. Комплекты заданий для лабораторных работ

Полное описание методик проведения лабораторных работ и заданий для их выполнения приведено в учебных пособиях:

Переработка молока на базе безотходной технологии. Степень перехода основных компонентов молока во вторичное молочное сырье	8/
Блок-схема получения обезжиренного молока. Хранения и переработка обезжиренного молока. Химический состав, физико-химические свойства,	8/4
Блок-схема получения пахты. Пути переработки пахты. Состав пахты. Переработка пахты.	6/0
Блок-схема производства сыворотки. Виды сыворотки. Химический состав и свойства. Переработка сыворотки	8/4
Внедрения и эффективность безотходной технологии в конкретном цехе молочной промышленности. Расчет выхода готовой продукции	10/0
Итого по дисциплине	40/8

Лабораторная работа 1. Тема: «Основные расчёты выхода вторичного молочного сырья»

Задание. Научиться проводить расчёты получения массы вторичного молочного сырья, в процессе переработки молока. Провести расчёты по индивидуальным данным и сделать соответствующие выводы.

Лабораторная работа 2. Тема: «Оценка качества обезжиренного молока. Производство продуктов из обезжиренного молока»

Задание. Оценить качества обезжиренного молока по основным органолептическим, физико-химическим показателям. Провести выработку продуктов из обезжиренного молока и провести его оценку.

Лабораторная работа 3. Тема «Расчёт выхода пахты. Определение качества».

Задание. Определить качество пахты по основным показателям. Сделать соответствующие выводы.

Лабораторная работа 4. Тема «Оценка качества молочной сыворотки. Технология производства продуктов из сыворотки»

Задание. В условиях лаборатории получить сыворотку. Составить материальный и жировой баланс. Провести производство продукта на основе сыворотки.

Лабораторная работа 5. Тема «Безотходная технология молока. Составление схем рационального использования.»

Задание. Научиться составлять схемы переработки молока на основе безотходной технологии.

ОЦЕНИВАНИЕ ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию, владеет методиками проведения исследования - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии и методологии проведения работы
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, не владеет или не может применить классические методики проведения работы, нет ответа на поставленные вопросы.

3.1.4. Вопросы для выполнения контрольной работы студентами заочного обучения

1. Характеристика обезжиренного молока.
2. Характеристика подсырной сыворотки.
3. Характеристика творожной сыворотки.
4. Классификация молочного сахара.
5. Характеристика казеиновой сыворотки.
6. Хранение и транспортирование вторичного молочного сырья.
7. Технология получения сухого обезжиренного молока.
8. Технология производства сывороточных напитков.
9. Технология производства напитков из пахты.
10. Технология производства кисломолочных напитков на основе пахты.
11. Технология производства творога из пахты.

- 12.Технология производства молочного сахара.
- 13.Основы производства молочного сахара.
- 14.Технология производства творога « Столовый».
- 15.Технология производства сыра из пахты.
- 16.Технология производства белкового полуфабриката.
- 17.Технология производства подсырного масла.
- 18.Технология производства лактулозы.
- 19.Технология производства пищевого казеина.
20. Технология производства сухой подсырной сыворотки.
21. Использование вторичного молочного сырья на кормовые цели.
- 22.Технологическая схема производства ЗЦМ.
- 23.Технологическая схема производства сывороточного кваса.
- 24 .Технология производства нежирного молока с сахаром.
- 25.Технология производства биопакты.
26. Современное состояние переработки вторичного молочного сырья в стране.
- 27.Перспективные направления переработки вторичного молочного сырья в стране и Алтайском крае.
28. Основные направления переработки вторичного молочного сырья за рубежом.
29. Основные проблемы переработки вторичного молочного сырья.
30. Что такое рациональное использование вторичного молочного сырья.
31. Классификация вторичного молочного сырья в соответствии с источником получения.
- 32.Дайте определение вторичному молочному сырью в соответствии с техническими условиями.
34. Органолептическая оценка вторичного молочного сырья.
35. Составить схему рационального использование сырья при производстве творога.
Провести соответствующие расчёты.
36. Составить схему рационального использование сырья при производстве сыра.
Провести соответствующие расчёты.

ОЦЕНИВАНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ):

Бинарная шкала	Критерии оценивания	Компетенция
Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии;	ПК-2
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях	

	основного учебно-программного материала, допускает грубые ошибки на письме, нет ответа на поставленный вопрос.	
--	--	--

3.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачёту

1. Вторичное молочное сырьё в соответствии с ГОСТ Р 52738 -2007 «Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения».
2. Основные направления промышленной переработки вторичного молочного сырья.
3. Классификация вторичного молочного сырья.
4. Содержание отдельных компонентов во вторичном молочном сырье.
5. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность вторичного молочного сырья
6. Физико-химические свойства вторичного молочного сырья.
7. Структурно-механические характеристики вторичного молочного сырья.
8. Нормативно-техническая документация «Пахта- вторичное молочное сырьё».
9. Нормативно-техническая документация «Сыворотка молочная. Технические условия».
10. Нормативно-техническая документация « Молоко обезжиренное. Технические условия».
11. Характеристика обезжиренного молока.
12. Характеристика подсырной сыворотки.
13. Характеристика творожной сыворотки.
14. Классификация молочного сахара.
15. Характеристика казеиновой сыворотки.
16. Хранение и транспортирование вторичного молочного сырья.
17. Раздельное использование компонентов вторичного молочного сырья.
18. Специфические особенности обезжиренного молока.
19. Характеристика лактулозы (ТУ 9229-004-4357639-01).
20. Основы производства казеина.
21. Требования к подсырному маслу (ГОСТ Р 52253-2004 « Масло и паста масляная из коровьего молока».
22. Молочно-белковые концентраты.
23. Физико-химические показатели казеина (НТД ОСТ 4960-74).
24. Основные пороки казеина и способы их устранения.
25. Новые направления переработки вторичного молочного сырья.
26. Блок – схема получения обезжиренного молока.

- 27.Блок – схема получения пахты.
- 28.Блок – схема получения творожной сыворотки.
- 29.Блок – схема получения казеиновой сыворотки.
- 30.Блок – схема получения подсырной сыворотки.
31. Классификация пахты и её различия.
- 32.Технология получения сухого обезжиренного молока.
- 33.Технология производства сывороточных напитков.
- 34.Технология производства напитков из пахты.
- 35.Технология производства кисломолочных напитков на основе пахты.
- 36.Технология производства творога из пахты.
- 37.Технология производства молочного сахара.
- 38.Основы производства молочного сахара.
- 39.Технология производства творога « Столовый».
- 40.Технология производства сыра из пахты.
- 41.Технология производства белкового полуфабриката.
- 42.Технология производства подсырного масла.
- 43.Технология производства лактулозы.
- 44.Технология производства пищевого казеина.
45. Технология производства сухой подсырной сыворотки.
46. Использование вторичного молочного сырья на кормовые цели.
- 47.Технологическая схема производства ЗЦМ.
- 48.Технологическая схема производства сывороточного кваса.
- 49.Технология производства нежирного молока с сахаром.
- 50.Технология производства биопакты.

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ЗАЧЁТЕ

Бинарная шкала	Критерии оценивания
Зачтено (пороговый уровень)	Обучающимся дан полный, развернутый и логически последовательный ответ на поставленный вопрос. Обучающийся продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, самостоятельно ответил на дополнительные вопросы, привел примеры по проблематике поставленного вопроса.
Не зачтено (ниже порогового уровня)	Обучающийся допустил серьезные недостатки при ответе: логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения: - при изложении теоретического материала допущены существенные ошибки (касающиеся фактов, понятий персоналий) - в ответе отсутствуют выводы; - не соблюдаются нормы литературной речи; - студент отказывается отвечать на дополнительные вопросы или дает неверные ответы при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики, неумение с помощью

	преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи, повышать свою квалификацию; не показал навыки владения работой и проведением анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной области.
--	---

...ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

ПК-2

Содержательный элемент

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Что относится к вторичному молочному сырью.

1. обрат, сыворотка, пахта.
2. обезжиренное молоко, молочная сыворотка, пахта.
3. обезжиренное молоко, пахта, казеин.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток:

1. казеин
2. глобулин
3. альбумин
4. белок оболочек жировых шариков

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3

Молочная сыворотка содержит

1. углеводный комплекс, сывороточные белки и минеральные соли.
2. белковый, углеводный и минеральный комплекс.
3. молочный жир, молочный белок и углеводный комплекс.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4

При гидролизе лактозы распадается на:

1. глюкозу и монозу
2. глюкозу и галактозу
3. галактозу и фруктозу
4. глюкозу и фруктозу

Правильный ответ: 2

Вариант задания 5

Плотность пахты увеличивается в сравнении с молоком за счет:

1. тепловой обработки.
2. удаления жира.
3. механической обработке.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 6

Сыворотка, получается при производстве:

1. творога, масла, сыра.
2. казеина, сыра, творога.
3. сливочного масла, сыра, творога.

Правильный ответ:2

Вариант задания 7

Оптимальная температура молока при сепарировании:

1. 35-45 °С.
2. 30-40 °С.
3. 40-50 °С.

Правильный ответ:1

Вариант задания 8

В обезжиренном молоке практически отсутствуют :

1. молочный жир.
2. белки оболочек жировых шариков.
3. молочный белок.

Правильный ответ:1

Вариант задания 9

Проверка качества готовой продукции это:

1. предварительный контроль;
2. операционный контроль;
3. входной контроль;
4. выходной (приемочный) контроль.

Правильный ответ:4

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 10

Замораживание молока и молочных продуктов проводится с целью:

1. производства мороженого
2. упрощения транспортирования
3. длительного хранения
4. улучшения сыропригодности молока

Правильный ответ: 1,2,3

Вариант задания 11

Какие существуют теории и питания:

1. теория сбалансированного питания;
2. теория адекватного питания;
3. теория рационального питания;
- 4. теория голодания.

Правильный ответ:1, 2,3.

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 11

Вид шкуры с.-х. животного	Наименование шкуры с.-х. животного
1. склизок	1. шкура молодняка, которого поят молоком
2. опоек	2. шкура молодняка, освоившего растительный корм
3. выросток	3. шкура неродившихся или мертворожденных телят
4. яловка	4. шкура коров

Правильный ответ: 1-3, 2-1, 3-2, 4-4

Вариант задания 12

Какой показатель характеризует

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. натуральность | 1. термоустойчивость |
| 2. свежесть | 2. титруемая кислотность |
| 3. пригодность к высоким температурам | 3. сычужная свертываемость |
| 4. сыропригодность | 4. плотность |

Правильный ответ: 1-4; 2-2; 3-1; 4-3

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 13

Несоблюдение сроков лечения животных от инфекционных заболеваний и сроков отмены лекарственных препаратов приводит к выявлению в составе продукта: ...

Правильный ответ: антибиотиков

Вариант задания 14

Жидкие пробиотики – это растворы или _____, которые изначально не подвергались процессу лиофилизации.

Правильный ответ: суспензии.

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 15

Какова основная цель гомогенизации молочных продуктов: ...

Правильный ответ: это происходит с целью стабилизация жировой эмульсии молочного продукта и стабильное ее состояние при хранении

Вариант задания 16

Бактерицидность – это: ...

Правильный ответ: способность молока задерживать развитие в нем микроорганизмов

Вариант задания 17

Технологическая схема – это

Правильный ответ (совокупность технологических процессов, в определенной последовательности с указанием технологических режимов)

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ИТОГОВЫЙ ТЕСТ:

5-ти бальная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%

