МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Направления подготовки:
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль подготовки: Технология молока и молочных продуктов
Квалификация (степень) выпускника академический бакалавр
Форма обучения: очная и очно-заочная

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры ТППиЭП АПК
«___» января 2016 г.,
протокол №___
Заведующий кафедрой
_____И.И. Шигапов

Димитровград 2016 г.

Паспорт

фонда оценочных средств

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Технология молока и молочных продуктов

1. Модели контролируемых компетенций:

1.1. Компетенции формируемые в процессе изучения дисциплины (6,7 семестр):

Индекс	Формулировка компетенции
(ОПК-2)	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
(ПК-1)	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
(ПК-7)	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
(ПК-11)	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
(ПК-18)	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
(ПК-20)	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
(ПК-29)	способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности
(ПК-31)	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых в том числе на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций;

1.2.1. Компетенция формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик): Биологическая безопасность пищевых систем; Общая технология молочной отрасли; Производственный контроль в молочной промышленности; Детали машин; Проектирование узлов и деталей с помощью ЭВМ; Химия пищи; Общая технология молочной отрасли; Материальный учет в молочной промышленности; Экономика и управление производством; Общая технология молочной отрасли; Научно-исследовательская работа; Технологическое оборудование молочной отрасли Проектирование предприятий отрасли с основами промышленного строительства.

1.2.2. Компетенция формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик): учебная, технологическая, производственной и преддипломной практики.

2.В **результате изучения** дисциплины «**Технология молока и молочных продуктов» обучающийся должен:**

2.1. знать:
✓ теоретические основы структурообразования и поведение пищевых масс и материалов в ходе технологической обработки;
✓ основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения;
✓ особенности санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях;
✓ нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности;
✓ способы технологической обработки сырья.
2.2. уметь:
✓ проводить анализ характера изменения структурно-механических свойств пищевых масс в ход технологической обработки и давать рекомендации по их устранению;
✓ подбирать режимы технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов;
✓ обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов животного происхождения;
✓ проводить измерения и наблюдения, составлять описание проводимых исследований, готовить данные для составления образцов, отчетов и научных публикаций;
✓ внедрять результаты исследований в практику производственного процесса;
✓ применять достижения новых технологий.
2.3. владеть:
✓ терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин;
✓ сенсорными методами анализа;
✓ методами продуктового расчета в производстве.

3.Уровни обученности (определяются ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки):

Ступени уровней освоения компетенции	**Отличительный признаки**
Пороговый	***Знает*** основные положения органической химии; химию углеводов, жиров, белков (аминокислот); теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов, основные биологические свойства микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и продуктов животного происхождения, возбудителей пищевых отравлений; ***умеет*** проводить синтез органических соединений; микроскопировать гистологические препараты и идентифицировать клетки тканей и органов на светооптическом уровне; ***владеет*** терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин.
Продвинутый	***Знает*** основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения; ***умеет*** использовать свойства биологических систем при решении профессиональных задач; ***владеет*** сенсорными методами анализа;
Высокий	***Знает*** нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности; способы технологической обработки сырья; ***умеет*** подбирать режимы технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов; обосновать нормы расхода сырья, вспомогательных материалов при производстве продуктов животного происхождения; ***владеет*** методами продуктового расчета в производстве.

4.Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
	Раздел 1. Введение. Предмет и содержание курса.		
1	Технология питьевого молока и сливок	(ПК-11); (ПК-1);	устно
2	Задачи технологии молока и молочных продуктов.	(ОПК-2); (ПК-1);	тестирование
3	Требования к сырью в производстве питьевого молока и сливок.	(ПК-31); (ПК-20); (ПК-11);	письменно
	Раздел 2. Технология молочных и кисломолочных продуктов		
4	Характеристика и виды кисломолочных продуктов.	(ПК-29); (ПК-18);	устно
5	Технология заквасок для кисломолочных продуктов.	(ОПК-2); (ПК-7);	тестирование
6	Технология жидких кисломолочных продуктов. Ассортимент продуктов.	(ПК-1); (ПК-11);	письменно
7	Технология творога и творожных продуктов.	(ПК-11); (ПК-7); (ОПК-2);	тестирование
8	Технология сметаны.	(ПК-29); (ПК-7);	устно
9	Технология мороженого	(ПК-1); (ПК-29);	тестирование
10	Технология молочных продуктов для детского питания	(ПК-11); (ПК-31); (ПК-18);	устно
11	Технология молочных консервов	(ПК-1); (ПК-29);	тестирование
12	Технология сливочного масла	(ОПК-2);	тестирование
	Раздел 3. Технология сыров		
13	Классификация сыров	(ПК-1); (ПК-20);	устно
14	Сбивание сливок	(ПК-7); (ПК-18);	тестирование
15	Характеристика сыров и сырья для сыроделия.	(ОПК-2); (ПК-7); (ПК-29);	устно
	Раздел 4. Технология продуктов из вторичного молочного сырья	(ПК-1); (ПК-11);	
16	Технологические расчеты при производстве сливочного масла	(ПК-7); (ПК-20);	письменно
17	Производственные расчеты при производстве цельномолочной продукции	(ОПК-2); (ПК-18);	устно

* Наименование темы (раздела) или тем (разделов) берется из рабочей программы дисциплины.
** В графу наименование оценочного средства в обязательном порядке входит способ осуществления оценки компетенции (части контролируемой компетенции) (устно, письменно, компьютерные технологий и др.).

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Технология топленого масла методом отстоя.

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Перспективные направления в производстве сливочного масла.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Особенности технологии маслян и сливочных паст.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Технология молочного сахара.

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Технология топленого масла методом сепарирования.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Факторы, влияющие на эффективность сепарирования сливок

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Особенности технологии спреда «Славянский».

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Целесообразность производства спредов.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Технология казеина.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Физико-химическая сущность преобразования ВЖС в масло.

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Схема технологического процесса производства масла способом преобразования высокожирных сливок.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Технология молочного жира.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Модификация метода преобразования ВЖС (Я5-ОМС, А1-ОНМ (контактный способ охлаждения), обработка вакуум маслообразователем).

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Получение ВЖС.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Нормализация ВЖС.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Особенности технологии кислосливочного масла.

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Особенности технологии масла с вкусовыми наполнителями.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Особенности технологии вологодского масла.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** _4_____ **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Пороки консистенции масла.

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Дезодорация сливок.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Особенности технологии любительского, крестьянского, бутербродного масла.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** _4_____ **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Факторы, влияющие на эффективность обработки в МНД.

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Способы регулирования массовой доли влаги в МНД.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Пороки вкуса и запаха масла.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Промывка масляного зерна.

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Посолка масляного зерна.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Обработка масляного зерна.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Теоретические основы процесса сбивания сливок.

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Факторы, влияющие на процесс маслообразования в МПД.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Сбивание сливок в МНД.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Длительный одноступенчатый режим.

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Ускоренная подготовка к сбиванию.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Факторы, определяющие готовность сливок к сбиванию.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Влияние тепловой обработки на консистенцию масла.

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Дезодорация сливок.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Физическое созревание сливок

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Способы переработки сливок, содержащих загрязняющие вещества (соматические клетки, нитраты, ингибирующие вещества, антибиотики, маститное молоко).

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Схема технологического процесса производства масла методом сбивания на маслоизготовителе периодического и непрерывного действия.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Пастеризация сливок.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Состав основных видов сливочного масла по ГОСТ 37-91 (сладко-сливочное, любительское, крестьянское, бутербродное)

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Требования к качеству молока и сливок для производства масла.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Способы производства масла. Их сравнительная характеристика.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Ассортимент мороженого. Виды сырья, используемого в производстве.

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Схема технологических процессов производства мороженого. Обоснование режимов.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Пороки мороженого и меры их предупреждения.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	**Экзаменационный билет № 1** **По дисциплине** Технология молока и молочных продуктов» **Направление** «Продукты питания животного происхождения» **Факультет** инженерно-технологический **Курс** 4 **Кафедра** ТППиЭП АПК

1. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

Особенности технологии низкожирных видов сметаны.

2. Вопрос (Вопросы) для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

Пороки сметаны и меры их предупреждения.

3. Вопрос (задача/задание) (Вопросы (Задачи/задания) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

Способы и обоснование режимов резервирования творога и сметаны.

Преподаватель _____ А.В.Поросятников Утверждаю.
(подпись)

«___»_____20__г. Зав. Кафедрой _____ И.И. Шигапов

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные педагогическим работником и утвержденные на заседании кафедры критерии оценки по результатам зачета (экзамена).

*Уровни обученности определяются пунктом 2 паспорта ФОС.

Оформление задания для деловой (ролевой) игры

Министерство сельского хозяйства РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина»
Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
(наименование кафедры)

Деловая (ролевая) игра

по дисциплине Технология молока и молочных продуктов
(наименование дисциплины)

1.Темы (проблемы)
«Технология мороженого»
2.Концепция игры
Группа делится на 3 команды по 6 – 8 игроков. В течение игры команды одновременно отвечают на вопросы преподавателя.
3.Роли:
1. Преподаватель зачитывает всем командам вопрос, называя его порядковый номер. Допускается однократное повторение текста вопроса.
2. После текста вопроса ведущий дает команду «Время!», что служит сигналом начала отсчета времени (1 мин), отведенного игрокам на обсуждение.
3. После окончания времени, отведенного командам на обсуждение, им дается 30 секунд, для того, чтобы записать и сдать карточку с ответом.
4. После этого ведущий объявляет правильный ответ и зачитывает следующий вопрос.
5. За правильный ответ команда получает один основной бал и рейтинговую сумму, исчисляемую по формуле: рейтинг = (число всех команд) + 1 – (число команд, правильно ответивших на этот вопрос).

Игра состоит из 12 – 16 вопросов. После всех вопросов жюри объявляет предварительные итоги и в течение 15 минут рассматривает возможные протесты команд.
4.Ожидаемый(е) результат(ы) По результатам протестов команд жюри может назначить общую переигровку одного или двух вопросов. В том случае, если принятых протестов больше, то оставшиеся непереигранные вопросы снимаются с турнира, и их результаты не учитываются. Победитель определяется по сумме основных и рейтинговых баллов.

Критерии оценки:
- оценка «отлично» выставляется студенту, если проводится решение задачи, даны ответы на два вопроса и дополнительные два вопроса по темам дисциплины (или решения дополнительной задачи);
- оценка «хорошо» ставится в случае ответа на два вопроса и решении задачи;
- оценка «удовлетворительно» ставится в случае ответа хотя бы на один вопрос и решение задачи;
- оценка «неудовлетворительно» ставится в случае не ответа на вопросы.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если дано правильных ответов студентами на 51…100 % вопросов;
- оценка «не зачтено» ставится в случае правильных ответов на 50% и менее вопросов.

Преподаватель_____ А.В. Поросятников
(подпись)

Оформление задания для кейс-задачи

Министерство сельского хозяйства РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина»

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
(наименование кафедры)

Кейс-задача

по дисциплине Технология молока и молочных продуктов
(наименование дисциплины)

Задание (я):- «Производство продуктов из вторичного молочного сырья».

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он четко излагает изученный материал и отвечает на заданные вопросы;
- оценка «не зачтено» ставится, если студент не может раскрыть суть представленной темы и ответить на заданные вопросы.

Преподаватель_____ А.В. Поросятников
(подпись)

Оформление вопросов для коллоквиумов, собеседования

Министерство сельского хозяйства РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина»

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
(наименование кафедры)

Вопросы для коллоквиумов, собеседования

по дисциплине Технология молока и молочных продуктов
(наименование дисциплины)

Раздел 1. Введение. Предмет и содержание курса.
1. Задачи технологии молока и молочных продуктов.

Раздел 2. Технология молочных и кисломолочных продуктов
1. Технология жидких кисломолочных продуктов. Ассортимент продуктов.
2. Технология сметаны.
3. Технология молочных консервов

Раздел 3. Технология сыров
1. Классификация сыров
2. Характеристика сыров и сырья для сыроделия.

Раздел 4. Технология продуктов из вторичного молочного сырья
1. Характеристика и ассортимент.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если даны ответы на два вопроса и дополнительные два вопроса по темам дисциплины (или решения дополнительной задачи);
- оценка «хорошо» ставится в случае ответа на два вопроса и решении задачи;
- оценка «удовлетворительно» ставится в случае ответа хотя бы на один вопрос и решение задачи;
- оценка «неудовлетворительно» ставится в случае не ответа на вопросы.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если дано правильных ответов студентами более, чем на половину вопросов;
- оценка «не зачтено» ставится в случае правильных ответов менее, чем на половину вопросов.

Преподаватель_____ А.В. Поросятников
(подпись)

Оформление комплекта заданий для контрольной работы

Министерство сельского хозяйства РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина»

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
(наименование кафедры)

Комплект заданий для контрольной работы

по дисциплине Технология молока и молочных продуктов
(наименование дисциплины)

Тема «Изучение технологии сухого молока».
Вариант 1
Задание 1 Ознакомиться с технологией производства сухого молока.

Тема «Технология бактериальных заквасок»
Вариант 2
Задание 1 Изучение ассортимента кисломолочной продукции и используемых для их производства заквасок.

Тема «Влияние кислотности на устойчивость белков молока»
Вариант 1
Задание 1 Метод используется для определения степени свежести молока. Чем больше добавленной кислоты выдерживает молоко, тем ниже его титруемая кислотность.

Тема «Изменение молока под влиянием низких температур**»**
Вариант 2
Задание 1 Ознакомление с качеством охлажденного молока, приводящее к замедлению хода микробиологических и ферментативных процессов и сохранению свойств.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если проводится выполнение поставленной задачи, даны ответы на вопросы и дополнительные два вопроса по темам дисциплины (или решения дополнительной задачи);
- оценка «хорошо» ставится в случае ответа на два вопроса и выполнение задания;
- оценка «удовлетворительно» ставится в случае ответа хотя бы на один вопрос и выполнение задачи;
- оценка «неудовлетворительно» ставится в случае невыполнения задания.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если дано правильных ответов студентами на 51…100 % вопросов;
- оценка «не зачтено» ставится в случае правильных ответов на 50% и менее вопросов.

Преподаватель_____ А.В. Поросятников
(подпись)

Оформление тем для круглого стола
(дискуссии, полемики, диспута, дебатов)
Министерство сельского хозяйства РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина»

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
(наименование кафедры)

Перечень дискуссионных тем для круглого стола (дискуссии, полемики, диспута, дебатов)

по дисциплине Технология молока и молочных продуктов
(наименование дисциплины)

1. Технология сливочного масла»
2. «Технология продуктов из вторичного молочного сырья»

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если проводится решение задачи, даны ответы на два вопроса и дополнительные два вопроса по темам дисциплины (или решения дополнительной задачи);
- оценка «хорошо» ставится в случае ответа на два вопроса и решении задачи;
- оценка «удовлетворительно» ставится в случае ответа хотя бы на один вопрос и решении задачи;
- оценка «неудовлетворительно» ставится в случае не ответа на вопросы.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если дано правильных ответов студентами на 51…100 % вопросов;
- оценка «не зачтено» ставится в случае правильных ответов на 50% и менее вопросов.

Преподаватель_____ А.В. Поросятников
(подпись)

Оформление задания для портфолио

Министерство сельского хозяйства РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина»

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
(наименование кафедры)

Портфолио[1]

по дисциплине Технология молока и молочных продуктов
(наименование дисциплины)

1.Название портфолио - Изучение технологии твердых сычужных сыров.

2.Структура портфолио (инвариантные и вариантные части):

- составлен глоссарий курса с точным и верным указанием содержания термина и выходных данных издания, из которого взята информация;
- подготовлены материалы выполнения контрольных заданий по изучаемым темам, собраны результаты выполнения терминологических диктантов, тестовых контрольных работ;
- предложены наиболее яркие и интересные материалы компиляционного характера;
- представлены материалы творческого характера: кроссворды по теме, эссе, графические схемы изученного материала и пр.

Критерии оценки портфолио содержатся в методических рекомендациях по составлению портфолио.

Преподаватель_____ А.В. Поросятников
(подпись)

[1]Данное оценочное средство должно сопровождаться разработанными методическими рекомендациями по его составлению и использованию

Оформление групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов

Министерство сельского хозяйства РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина»

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
(наименование кафедры)

Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов**

по дисциплине Технология молока и молочных продуктов
(наименование дисциплины)

Групповые творческие (проекты):

1 «Требования к сырью в производстве питьевого молока и сливок»
2 «Технология заквасок для кисломолочных продуктов».

Индивидуальные творческие (проекты):

1«Технология питьевого молока и сливок»
2 «Технология продуктов из обезжиренного молока».

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если проводится выполнение поставленной задачи, даны ответы на вопросы и дополнительные два вопроса по темам дисциплины (или решения дополнительной задачи);
- оценка «хорошо» ставится в случае ответа на два вопроса и выполнение задания;
- оценка «удовлетворительно» ставится в случае ответа хотя бы на один вопрос и выполнение задачи;
- оценка «неудовлетворительно» ставится в случае невыполнения задания.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если дано правильных ответов студентами более, чем на половину вопросов;
- оценка «не зачтено» ставится в случае правильных ответов менее, чем на половину вопросов.

Преподаватель_____ А.В. Поросятников
(подпись)

**Кроме курсовых работ

Министерство сельского хозяйства РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина»

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
(наименование кафедры)

Комплект тестов

по дисциплине Технология молока и молочных продуктов
(наименование дисциплины)

Потребительские свойства молока.

Основные белки молока
-: казеин, миоген и альбумин
-: казеин, миоглобулин и глобулин
-: казеин, глобулин, овоцин и альбумин
+: казеин, альбумин, эвглобулин, псевдоглобулин, лаоглобулин

Какое молоко в большей мере обладает бактерицидными свойствами?
- охлажденное;
+ свежевыдоенное;
-стерилизованное;
- топленое;
- УВТ-обработанное.

Иммунные тела молока
-: антитоксины и лизины
-: агглютинины и опсионины
-: антитоксины, лизины, агглютинины
+: антитоксины, лизины, агглютинины, опсионины

Ненасыщенные жирные кислоты, преобладающие в молоке
-: масляная, капроновая, пальмитиновая, стеариновая
-: лауриновая, миристиновая, пальмитиновая, стеариновая
+: олеиновая, линолевая, линоленовая и арахидоновая
-: масляная, лауриновая, пальмитиновая и арахидоновая

Основные углеводы молока
-: лактоза, глюкоза и галактоза
-: лактоза, глюкоза, галактоза и фосфатные сахара
+: лактозой, глюкозой, галактозой, фосфатными сахарами, аминосахарами
-: лактозой, фосфатными сахарами и аминосахарами

Свойство молока, определяющее его свежесть
+: титруемая кислотность
-: активная кислотность
-: плотность
-: осмотическое давление

ГОСТом на молоко коровье пастеризованное нормируются показатели качества характеризующие свежесть …
+ кислотность
+ плотность
- массовая доля жира
- температура
- наличие фосфатазы

Пищевую ценность молока обусловливают …

+ белки
+ жиры
- вода
- ферменты

Какое молоко в большей мере обладает бактерицидными свойствами?

- охлажденное;
+ свежевыдоенное;
-стерилизованное;
- топленое;
- УВТ-обработанное.

Дать определение “натуральное молоко”

+ это сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение компонентов искусственно не изменились.
- получают путем частичного и полного восстановления водой сухого коровьего молока и нормализированное по содержанию жира.
- это молоко, в котором содержание жира нормализовано и доведено до 3,2. 2,5. 3,5%
- молоко, получаемое введением аскорбиновой кислоты (витамина С) после его нормализации и пастеризации.

Товароведение и экспертиза молока и сливок питьевых.

Пресный молочный продукт массовой долей жира не более 9,5%, изготовляемый из молока без добавления немолочных компонентов, подвергнутый термообработке

+: питьевое молоко
-: питьевые сливки
-: молочный продукт
-: молокосодержащий продукт

Пищевой продукт, изготовляемый из молока и/или его составных частей, и/или вторичного молочного сырья и жиров и/или белков, и/или ингредиентов немолочного происхождения с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 25%

-: питьевое молоко
-: питьевые сливки
-: молочный продукт
+: молокосодержащий продукт

Цельное сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение составных частей искусственно не изменилось

-: топленое
-: белковое
+: натуральное
-: нормализованное

Какие вещества обусловливают кислотность свежевыдоенного молока?

- молочный жир, витамины;
- минеральные вещества, ферменты;
+ белок, кислые соли;
- иммунные тела, гормоны;
- газы, бактерицидные вещества.

С какими веществами лактоза образует меланоидины?

- с насыщенными жирными кислотами;
- с витаминами;
+ с аминокислотами;
- под действием ферментов;
- с оксикислотами.

Какой белок молока наиболее устойчив к действию высоких температур?

+ казенны;
- альбумин;
- глобулин;

- сывороточные белки.

Какие жирные кислоты повышают биологическую ценность молочного жира?

+ линолевая, линоленовая, арахидоновая;
- масляная, пальмитиновая, стеариновая;
- арахиновая, лауриновая, линолевая;
- арахидоновая, масляная, капроновая

Кислотное число молочного жира характеризует

-: степень ненасыщенности жирных кислот
+: содержание свободных жирных кислот в жире
-: интенсивность окраски жира
-: содержание свободных и связанных жирных кислот

Температура и продолжительность выдержки при выработке топленого молока

+: от 85 до 99ºС не менее 3 ч или свыше 105ºС – не менее 15 минут
-: от 65 до 80ºС не менее 4 ч
-: 125ºС не менее 15 минут
-: от 85 до 99ºС с выдержкой не менее 1 часа

Вкус молока, возникающий в результате пептонизации белков под влиянием гнилостных микроорганизмов в случае длительного его хранения при температуре 10ºС

+: затхлый или сырный привкус
-: горький вкус
-: дымный привкус
-: металлический привкус

Дефект бактериального происхождения молока

-: стародойное молоко
+: тягучее молоко
-: посторонние привкусы и запахи
-: молозиво

Товароведение и экспертиза кисломолочных продуктов.

Лечебные свойства кисломолочных продуктов обусловлены

-: используемыми заквасками;
-: технологией производства;
+: накоплением антибиотических веществ;
-: веществами, образующимися в процессе брожения.

Брожение, при котором лактоза расщепляется на глюкозу и галактозу, галактоза переходит в форму глюкозы, глюкоза через ряд ферментативных превращений образует две молекулы пировиноградной кислоты, далее пировиноградная кислота расщепляется на углекислый газ и уксусный альдегид, который, восстанавливаясь, образует этиловый спирт через пропионовую кислоту

+: спиртовое
-: молочнокислое
-: уксуснокислое
-: пропионовокислое

Отличительными признаками кисломолочных продуктов от натурального молока являются:

+ молочная кислота
+ наличие коагулированного белка
+ отсутствие лактозы
- витамины
- жир
- минеральные вещества

Молочный продукт, изготовляемый сквашиванием молока или сливок кефирными грибками и/или чистыми культурами молочнокислых, пропионово-кислых, уксуснокислых микроорганизмов и/или дрожжей и/или их смесями, общее содержание

молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности не менее 10^6КОЕ в 1 г продукта
-: бифидопродукт
+: кисломолочный продукт
-: ацидофилин
- кефир
Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготовляемый сквашиванием молока закваской, приготовленной на кефирных грибках без добавления чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей, содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7КОЕ в 1 г продукта, а дрожжей не менее 10^4КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов
-: бифидопродукт
-: кисломолочный продукт
-: ацидофилин
+: кефир
Дефект творога, возникающий при излишне высокой температуре нагрева сгустка
+: сухая консистенция
-: горький вкус
-: кислый вкус
-: вспученная консистенция
Определите качество и сорт сметаны 30% по следующим органолептическим показателям: вкус и запах молочно-кислый с наличием небольшой горечи, цвет белый с кремоватым оттенком, консистенция однородная, недостаточно густая, без крупинок жира и белка:
- Высший сорт
+ 1 сорт
Титруемая кислотность йогурта, в ^oT, находится в пределах
-: 60-90
-: 85-120
-: 90-170
+: 75-140
Какие кисломолочные продукты вырабатываются в результате смешанного брожения?
- Простокваша
+ Кумыс
+ Кефир
- Йогурт
Определите качество и сорт сметаны 30% по следующим органолептическим показателям: вкус и запах молочно-кислый с наличием небольшой горечи, цвет белый с кремоватым оттенком, консистенция однородная, недостаточно густая, без крупинок жира и белка:
- Высший сорт
+ 1 сорт
Молочные продукты смешанного брожения:
+ кефир
+ кумыс
- простокваша
- ряженка
- ацидофилин
К продуктам смешанного брожения относят:
- ваенец
+ кефир
+кумыс
- простокваша

- ряженка

Какие продукты получают из топленого молока?

+ катык
- кефир
- кумыс
- простокваша
+ ряженка

Молочный продукт, при производстве которого применялись технологии консервирования: абиоз, осмоанабиоз, ксеробиоз, с последующим упаковыванием в тару, ограничивающую или исключающую доступ посторонней микрофлоры в готовый продукт

+: консервированный
-: сгущенный
-: сухой
-: сублимированный

Молочные консервы в зависимости от способа выработки бывают

-: стерилизованные и сгущенные
-: стерилизованные, сгущенные, сухие
-: стерилизованные, сгущенные, сухие, сублимированные
+: стерилизованные, сгущенные, сухие, сублимированные,

Свежесть молочных консервов можно определить по

-: массовой доле влаги
-: массовой доле сухих веществ
+: вязкости
-: массовой доле сахарозы

Сорт сухих сливок и молока цельного сухого можно установить по

-: по органолептическим показателям
-: по физико-химическим показателям
+: по органолептическим и микробиологическим показателям
-: по физико-химическим и микробиологическим показателям

Мороженое массовой долей жира от 12,0% до 20,0%, изготовляемое из молока и/или одного или нескольких молочных продуктов, и/или вторичного молочного сырья без замены в них жира, белка на жиры и белки немолочного происхождения

+: пломбир
-: молочное
-: сливочное
-: щербет

Молочное мороженое вырабатывают

-: классическим и жирным
+: нежирным, классическим и жирным
-: классическим
-: классическим и высокожирным

Песчанистая консистенция мороженого возникает в результате

-: распределения воздуха в продукте в виде крупных пузырьков
+: кристаллизации лактозы при повышенном ее содержании в смеси
-: чрезмерной взбитости мороженого, т.е. насыщения воздухом сверх оптимальных пределов
-: недостаточного насыщения смеси воздухом

Стабилизаторами при производстве мороженого могут быть …

+ желатин
+ пектин
+ крахмал
- красящие вещества
- сахар
- вкусовые наполнители

Молочный продукт, преобладающей составной частью которого является молочный жир, изготовленный исключительно из коровьего молока и/или продуктов, полученных из молока, посредством выделения жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы
+: масло из коровьего молока
-: сливочное масло
-: паста масляная из коровьего молока
-: подсырное масло
Градация на сорта характерна для видов сливочного масла
+ Любительское
+ Сладкосливочное
+ Кислосливочное
- Крестьянское
- Вологодское
Хранить коровье масло нужно
-: без доступа воздуха
+: без доступа света
-: без доступа воздуха и света
-: без доступа света и влаги
Укажите температуру плавления молочного жира
- 38 «С;
- 34-36 °С;
+ 27-34 °С;
- 21-26 °С;
- 17-21 °С.
Жирность классического сливочного масла
+: от 80,0 % до 85,0 % включительно
-: от 50,0 % до 79,0 % включительно
-: не более 50%
-: не более 25%
Жирность крестьянского сливочного масла
+: 82,5%
-: 75%
+: 72,5
-: 62,5%
-:52,5%
Дефекты сливочного масла, прогрессирующие при хранении …
+ горький вкус
+ гнилостные привкусы
+ штафф
- невыраженный вкус
- кормовые привкусы
Сливочное масло на товарные сорта делят по принципу …
+ различия в органолептических показателях
- различия в физико- химических показателях
- сырьевой
- технологический
Какая градация на сорта характерна для видов сливочного масла …
+ Любительское
+ Сладкосливочное
+ Кислосливочное
- Крестьянское
- Вологодское

Мороженое массовой долей жира от 12,0% до 20,0%, изготовляемое из молока и/или одного или нескольких молочных продуктов, и/или вторичного молочного сырья без замены в них жира, белка на жиры и белки немолочного происхождения
+: пломбир
-: молочное
-: сливочное
-: щербет
Показатель химического состава жира, зависящий от массовой доли в нем ненасыщенных жирных кислот
-: плазма масла из коровьего молока
+: йодное число молочного жира
-: сухой обезжиренный молочный остаток
-: элементы структуры масла из коровьего молока
Коллоидный раствор белков молока, истинный водный раствор лактозы, минеральных солей, молочной кислоты
+: плазма масла из коровьего молока
-: йодное число молочного жира
-: сухой обезжиренный молочный остаток
-: элементы структуры масла из коровьего молока
Порок верхнего слоя сливочного масла, выражающийся в образовании темно-желтого покрытия, имеющего неприятный запах и вкус
+: штафф
-: неоднородность цвета
-: мучнистость
-: слоистая консистенция
Молочный продукт, готовый к употреблению в пищу сразу после выработки или после созревания, изготовляемый из молока и/или продуктов, полученных из молока, с использованием технологий, обеспечивающих: коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов и/или специальных заквасок и/или физико-химических факторов с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой
+: сыр
-: сырный продукт
-: плавленый сыр
-: зрелый сыр
Биохимические процессы при созревании твердых сычужных сыров связаны
-: с изменением молочного сахара
-: с изменением молочного сахара и белковых веществ
+: с изменением молочного сахара, белковых веществ и молочного жира
-: с изменением молочного сахара и молочного жира
Сычужные сыры с низкой температурой 2-го нагревания
+: Голландский, Костромской, Угличский
-: Голландский, Костромской, Советский
-: Голландский, Костромской, Алтайский
-: Голландский, Алтайский, Пошехонский
Порок сыра, обусловленный окислением молочного жира
-: горький
+: салистый
-: прогорклый
-: затхлый
Сыры типа Швейцарского имеют
+: выраженный сырный, сладковатый, пряный вкус
-: выраженный сырный, слегка кисловатый вкус, с наличием остроты
-: своеобразный пикантный перечный вкус
-: аммиачный, специфический вкус, с грибным привкусом

Сыр (сырный продукт) с массовой долей влаги в обезжиренном веществе от 49,0 % до 56,0 %
+: твердый
-: мягкий
-: с плесенью
Твердые сычужные сыры на товарные сорта делят по принципу:
+ различия в органолептических показателях
- различия в физико- химических показателях
- сырьевой
– технологический
Градация на товарные сорта характерна для видов сыров:
+ твердые
+ Голландский
+ Костромской
- Пошехонский
- мягкие
- рассольные
Разновидностью какого молочного продукта является Чеддер и Рокфор?
- Молоко
- Йогурт
- Сухие сливки
+ Сыр
Градация на товарные сорта НЕ характерна для видов сыров:
+ рассольные
+ Российский
+ Рокфор
- Костромской
- Голландский
- твердые
Дефекты сыров, прогрессирующие при хранении:
+ горький вкус
+ излишне кислый вкус
+ плесневение
- грубая консистенция
- самокол

Преподаватель _____ И.И. Шигапов

Министерство сельского хозяйства РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина»

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
(наименование кафедры)

Комплекта заданий для выполнения расчетно-графической работы, работы на тренажере

по дисциплине Технология молока и молочных продуктов
(наименование дисциплины)

Задача (задание) 1. Оценка качества кисломолочных напитков.
Задача (задание) 2. Провести расчеты в производстве молочных консервов.
Задача (задание) 3. Оценка качества обезжиренного молока, пахты и сыворотки (побочных продуктов при производстве сливок, масла и сыра).
Задача (задание) 4. Произвести расчеты при производстве плавленых сыров.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если проводится выполнение поставленных задач, даны ответы на задаваемые вопросы и дополнительные два вопроса по темам дисциплины (или решения дополнительной задачи);
- оценка «хорошо» ставится в случае ответа на два вопроса выполнения задания;
- оценка «удовлетворительно» ставится в случае ответа хотя бы на один вопрос и выполнение задания;
- оценка «неудовлетворительно» ставится в случае невыполнения задания.
- оценка «зачтено» выставляется студенту, если правильно выполнено более половины заданий;
- оценка «не зачтено» ставится в случае невыполнения задания.

Преподаватель _____ И.И. Шигапов

Оформление тем для эссе
(рефератов, докладов, сообщений)

Министерство сельского хозяйства РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина»

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК
(наименование кафедры)

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

по дисциплине Технология молока и молочных продуктов
(наименование дисциплины)

1. Особенности технологии топленого молока.
2. Пороки пастеризованного молока и меры их предупреждения.
3. Характеристика и виды кисломолочных продуктов. Диетические лечебные свойства кисломолочных продуктов.
4. Способы производства творога, их характеристика.
5. Схема технологических процессов производства мороженого. Обоснование режимов.
6. Изменение компонентов и свойства молока в зависимости от способов и режимов сгущения
7. Ассортимент питьевого молока и сливок. Требования к сырью.
8. Классификация молочных продуктов для детского питания.
9. Состав, структура и виды сливочного масла. Способы производства масла.
10. Технология молочного сахара.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в докладе использовался хорошо оформленный демонстрационный материал, даны четкие ответы на все вопросы, сделаны выводы, полностью характеризующие работу;
- оценка «хорошо» ставится, если в докладе использовался демонстрационный материал, частично даны ответы на заданные вопросы;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент представил доклад, но не смог ответить на большинство вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» ставится в случае невыполнения данного задания.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если своевременно был подготовлен доклад и даны ответы на задаваемые вопросы.
- оценка «не зачтено» ставится, если студент не выполнил заданную работу.

Преподаватель _____ И.И. Шигапов