



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)

Институт механизации и технического сервиса

Кафедра машин и оборудования в агробизнесе



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –
проректор по учебно-
воспитательной работе, проф.
Б.Г. Зиганшин
«25» апреля 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Технология молока и молочных продуктов

(приложение к рабочей программе дисциплины)

по направлению подготовки
35.03.06 Агроинженерия

Направленность (профиль) подготовки
**«Машины и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции»**

Уровень
бакалавриата

Форма обучения
очная

Год поступления обучающихся: 2019

Казань - 2019

Составитель: ст. преподаватель Кашапов Ильясович

Фонд оценочных средств обсужден и одобрен на заседании кафедры машин и
оборудования в агробизнесе 24 апреля 2019 года (протокол № 10)

Зав. кафедрой, д.т.н., профессор Зиганшин Б.Г.

Рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии Института
механизации и технического сервиса 24 апреля 2018 г. (протокол № 9)

Предс. метод. комиссии, к.т.н., доцент Лукманов Р.Р.

Согласовано:
Директор Института механизации
и технического сервиса,
д.т.н., профессор

Яхин С.М.

Протокол ученого совета ИМ и ТС № 8 от 25 апреля 2019 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению обучения 35.03.06 Агроинженерия, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПКС-2. Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
ПКС-2.1	Осуществляет производственный контроль параметров технологических процессов, при эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологию производства молока и молочных продуктов, устройство и основные регулировки технологического оборудования
		Уметь: осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов и оборудования при производстве молока и молочных продуктов
		Владеть: профессиональными навыками производственного контроля технологических процессов и оборудования при производстве молока и молочных продуктов

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

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций

таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенции						
Код и наименование индикатора компетенции	Планируемые результаты <определяются самостоятельно>	Оценки сформированности компетенций <Приведены примеры формулировок. Определяются самостоятельно. Необходимо обозначить связь с дисциплиной>				Дисциплина (раздел) учебного плана
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПКС-2. Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции						
ПКС-2.1 Осуществляет производственный контроль параметров технологических процессов, при эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологию производства молока и молочных продуктов, устройство и основные регулировки технологического оборудования	Уровень знаний ниже минимальных требований по технологии производства молока и молочных продуктов, устройству и регулировке технологического оборудования, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний по технологии производства молока и молочных продуктов, устройству и регулировке технологического оборудования, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки по технологии производства молока и молочных продуктов, устройству и регулировке технологического оборудования, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки по технологии производства молока и молочных продуктов, устройству и регулировке технологического оборудования, без ошибок	Технология молока и молочных продуктов

	Уметь: осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов и оборудования при производстве молока и молочных продуктов	При осуществлении производственного контроля параметров технологических процессов и оборудования при производстве молока и молочных продуктов не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения при осуществлении производственного контроля параметров технологических процессов и оборудования при производстве молока и молочных продуктов, выполнены все задания, но не в полном объеме с нетривиальными ошибками	Продemonстрированы все основные умения при осуществлении производственного контроля параметров технологических процессов и оборудования при производстве молока и молочных продуктов с нетривиальными ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения при осуществлении производственного контроля параметров технологических процессов и оборудования при производстве молока и молочных продуктов с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: профессиональными навыками производственного контроля технологических процессов и оборудования при производстве молока и молочных продуктов	При осуществлении производственного контроля параметров технологических процессов и оборудования при производстве молока и молочных продуктов не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для осуществления производственного контроля параметров технологических процессов и оборудования при производстве молока и молочных продуктов с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при осуществлении производственного контроля параметров технологических процессов и оборудования при производстве молока и молочных продуктов с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при осуществлении производственного контроля параметров технологических процессов и оборудования при производстве молока и молочных продуктов без ошибок и недочетов	

5

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Таблица 3.1 – Типовые контрольные задания соотношенные с индикаторами достижения компетенций

Индикатор достижения компетенции	№№ заданий (вопросов, билетов, тестов и пр.) для оценки результатов обучения по соотношенному индикатору достижения компетенции
ПКС-2.1 Осуществляет производственный контроль параметров технологических процессов, при эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	№1-66 вопросы в тестовой форме №1-26 билеты в письменной форме

Вопросы в тестовой форме к текущему контролю

1. Молоко представляет собой:

1. дисперсионную систему;
2. полидисперсионную систему;
3. молекулярную дисперсную систему;
4. грубодисперсную систему.

2. Энергетическая ценность 1 кг молока составляет:

1. 63 ккал;
2. 64;
3. 62;
4. 65

3. Усвояемость молочного жира составляет, %:

1. 97;
2. 96;
3. 95;
4. 98.

4. В молоке связывает кислот, щелочей, нейтрализует ядовитые вещества, тяжелые металлы:

1. молочный жир;
2. молочный белок;
3. молочный сахар;
4. вода.

5. По действию сычужного фермента сворачивается и образуется сгусток:

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

6. Белок, имеющий большое значение при вскармливании молодняка:

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

7. Небелковые азотистые вещества поступают в молоко из

1. крови;
2. кормов;
3. образуются в молочной железе;
4. из воздуха.

8. При гидролизе лактоза распадается на:

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

9. Витамин А выдерживает нагрев до:

1. 110 °С;
2. 115 °С;

3. 130 °С;
4. 120 °С.

10. Какой из перечисленных витаминов не является жирорастворимым:

1. А;
2. С;
3. D;
4. К.

11. С каким витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки:

1. В1;
2. С;
3. В2;
4. В12.

12. Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:

1. редуктоза;
2. липаза;
3. пероксидаза;
4. каталаза.

13. Гормон, стимулирующий выделение молока:

1. тироксин;
2. адреналин;
3. пролактин;
4. прогестерон.

14. К физическим свойствам молока не относится:

1. плотность;
2. теплоемкость;
3. термоустойчивость;
4. вязкость.

15. К технологическим свойствам относится:

1. теплоемкость;
2. вязкость;
3. поверхностное натяжение;
4. отсутствие посторонних веществ.

16. Оптимальная сычужная свертываемость находится в пределах:

1. 20-50 мин.;
2. 25-40 мин.;
3. 30-60 мин.;
4. 16-40 мин.

17. Содержание сухих веществ в молоке д. б. не менее.

1. 10,5 %;
2. 12 %;
3. 12,5 %;
4. 11,5 %.

18. Полностью прекращается размножение микроорганизмов в молоке при температуре:

1. $-8 \dots -10^{\circ}\text{C}$;
2. $-2 \dots -3^{\circ}\text{C}$;
3. $-5 \dots -6^{\circ}\text{C}$;
4. $-4 \dots -30^{\circ}\text{C}$.

19. Молозиво – секрет молочной железы первые дни после отела:

1. 4;
2. 5;
3. 7;
4. 6.

20. Кислотность молозива в первые дни лактации:

1. 30°T ;
2. 20°T ;
3. 40°T ;
4. 35°T .

21. Пастеризованное питьевое молоко выпускают согласно:

1. ДСТУ 3662-97;
2. ДСТУ 2661-94;
3. ДСТУ 2662-94;
4. ДСТУ 3662-96.

22. Сливки какой жирностью не выпускают:

1. 8 %;
2. 10 %;
3. 15 %;
4. 35 %.

23. Стерилизованные сливки при отпуске с завода имеют температуру:

1. 8°C ;
2. 10°C ;
3. 25°C ;
4. 20°C .

24. При производстве стерилизованных сливок добавляют соли в количестве:

1. 0,1-1 %;
2. 0,01-0,1 %;
3. 0,1-0,2 %;
4. 0,01-0,02 %.

25. Сливки гомогенизируют при температуре:

1. $40-65^{\circ}\text{C}$;
2. $46-65^{\circ}\text{C}$;
3. $48-60^{\circ}\text{C}$;
4. $50-65^{\circ}\text{C}$.

26. Хранить сливки при режиме:

1. 8°C -36 ч;
2. 6°C -38 ч;
3. 4°C -28 ч;
4. 10°C -38 ч.

27. Пастеризация при температуре $63-65^{\circ}\text{C}$ относят к:

1. длительной;
2. кратковременной;
3. моментальной;
4. обычной.

28. Стерилизованное молоко при комнатной температуре в 4-х слойных пакетах хранится:

1. 2 месяца;
2. 3 месяца;
3. 1,5 месяцев;
4. 6 месяцев.

29. Сепарированное молоко происходит при температуре:

1. $30-40^{\circ}\text{C}$;
2. $35-50^{\circ}\text{C}$;
3. $28-40^{\circ}\text{C}$;
4. $35-45^{\circ}\text{C}$.

30. Жировые шарики этого молока мелкие и легко усваиваются:

1. молоко овец;
2. молоко ослиц;
3. козье молоко;
4. кобылье молоко.

31. Кисломолочные продукты:

1. кисломолочные продукты являются диетическими;
2. продукты, полученные путем сквашивания молока, сливок, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку;
3. улучшают обмен веществ, стимулируют выделение желудочного сока;
4. все вышеуказанные утверждения верны.

32. Какой вид брожения используется для производства кефира, кумыса, айрана:

1. молочнокислое;
2. спиртовое;
3. пропионовокислое;
4. маслянокислое.

33. Какое брожение вызывает вспушивание сыров:

1. молочнокислое;
2. спиртовое;
3. пропионовокислое;
4. маслянокислое.

34. Для приготовления бактериальных заквасок необходимо использовать:

1. только ценное пастеризованное молоко;
2. только обезжиренное пастеризованное молоко;
3. как ценное, так и обезжиренное сырое молоко;
4. только обезжиренное не пастеризованное молоко.

35. Для заквашивания приготовленной смеси молока необходимо применять:

1. материнскую закваску;
2. пересадочную закваску;

3. первичную закваску;
4. рабочую закваску.

36. В каком количестве вносится закваска для приготовления кисломолочных продуктов:

1. 10-15 % от объема заквашиваемой смеси;
2. 3-5 % от объема заквашиваемой смеси;
3. 1-2 % от объема заквашиваемой смеси;
4. 5-10 % от объема заквашиваемой смеси.

37. Какой вид брожения оказывает положительное влияние на качество сыров, а именно способствует формированию рисунка и «слезы» сыра:

1. молочнокислое;
2. спиртовое;
3. пропионовокислое;
4. маслянокислое.

38. Какой продукт характеризуется чистым кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом:

1. йогурт;
2. сметана;
3. кефир;
4. ряженка.

39. Кислотность готового кефира находится в пределах:

1. 80-100 °Т;
2. 85-120 °Т;
3. 110-170 °Т;
4. 150-200 °Т.

40. Кефир приготовленный термостатным способом имеет:

1. однородную консистенцию с нарушенным сгустком;
2. ненарушенный сгусток;
3. однородную в меру вязкую консистенцию;
4. однородную густую консистенцию.

41. Кисломолочные напитки со стабилизатором в герметичной упаковке необходимо хранить, не более:

1. 5 суток;
2. 7 суток;
3. 14 суток;
4. 36 часов.

42. В состав закваски для ряженки входят:

1. мезофильные молочнокислые стрептококки;
2. болгарская и ацидофильная палочки;
3. термофильные и мезофильные молочнокислые стрептококки;
4. термофильные молочнокислые стрептококки с добавлением или без болгарской палочки.

43. Для сметаны какой жирности допускается несколько крупинчатая консистенция и наличие слабокормового привкуса:

1. 25 %;

2. 30 %;
3. 10 %, 15 %, 20 %;
4. 40 %.

44. Какой продукт характеризуется однородной густой консистенцией, глянцевым видом и наличием единичных пузырьков воздуха:

1. кефир;
2. йогурт;
3. простокваша;
4. сметана.

45. Творог не производят:

1. кислотным способом;
2. кислотнo-сычужным способом;
3. термостатным способом;
4. раздельным способом.

46. Внесение основных компонентов при производстве творога кислотнo сычужным способом:

1. CaCl₂ – закваска – сычужный фермент;
2. закваска – CaCl₂ - сычужный фермент;
3. сычужный фермент – закваска – CaCl₂;
4. закваска – сычужный фермент – CaCl₂.

47. В каком количестве необходимо вносит CaCl₂ на 1т. молока:

1. 100 г.
2. 200 г.
3. 300 г.
4. 400 г.

48. В каком количестве необходимо вносить сычужный фермент на 1 т. молока:

1. 1 г.;
2. 2 г.
3. 3 г.
4. 4 г.

49. В зависимости от содержания жира творог подразделяют:

1. 18 % жирности;
2. 9 % жирности;
3. нежирный;
4. все варианты верны.

50. Причиной мажущей консистенции творога является:

1. плохо вымытая творога;
2. перекашивание творога;
3. повышенная температура нагревания при обработке сгустка;
4. развитию в продуктах газообразующих бактерий.

51. Для какого продукта допускается наличие пенки:

1. кефир;
2. ряженка;
3. простокваша;
4. сметана.

52. Какой кисломолочный напиток применяется для лечения туберкулеза:

1. мацун;
2. айран;
3. кумыс;
4. тан.

53. Кефир приготовленный резервуарным способом характеризуется:

1. ненарушенным сгустком;
2. однородной консистенцией с нарушенным сгустком;
3. однородной густой консистенцией и глянцевым видом;
4. нежной однородной консистенцией.

54. Какова температура заквашивания сметаны:

1. 40-45 °С;
2. 25 °С;
3. 30 °С;
4. 37 °С.

55. Для производства кисломолочных продуктов необходимо использовать молоко:

1. только высшего сорта;
2. не ниже 2-го сорта и плотностью не ниже 1,027;
3. не ниже 1-го сорта;
4. среди указанных ответов нет верного.

56. Кислотность ряженки находится в пределах:

1. 85-120 °Т;
2. 60-90 °Т;
3. 70-110 °Т;
4. 120-150 °Т.

57. У какого напитка допускается незначительная мучнистость:

1. «Юбилейный»;
2. «Снежок»;
3. простокваша «Южная»;
4. йогурт 2,5 %.

58. Кисломолочные напитки без стабилизатора, но в герметичной таре допускается хранить, не более:

1. 36 часов;
2. 5 суток;
3. 7 суток;
4. 14 суток.

59. Молоко для приготовления бактериальных заквасок необходимо пастеризовать при:

1. - 63-65 °С с выд. 30 мин.;
2. - 72-76 °С с выд. 20 сек.;
3. + - 93-95 °С с выд. 30 мин.;
4. - 85-95 °С без выдержки.

60. В скольких граммах не допускается наличие патогенных микроорганизмов (сальмонем) для всех кисломолочных продуктов:

1. 10 г.;
2. 15 г.;
3. 20 г.;
4. 25 г.

61. Молоко-это:

1. биометрическая жидкость, выделяемая молочной железой млекопитающих;
2. жидкость, полученная искусственным путем;
3. биологическая жидкость полный аналог. Крови;
4. жидкость, в состав которой входят только аминокислоты.

62. Молоко состоит из:

1. всех органических и неорганических веществ;
2. воды и аминокислот;
3. молочного жира, молочного сахара, воды, аминокислот, углеводов, минер. В-ва, витамины и др.;
4. на 90 % из воды и на 10 % их сухих веществ.

63. Пигменты молока:

1. мочевины, креатин, креатинин;
2. хлорофилл, ксантофил, каротин;
3. пролактин, тироксин, инсулин;
4. пуриновые основания, адреналин.

64. Витамин D в молоке:

1. не термоустойчивый, водорастворимый;
2. термоустойчивый, жирорастворимый;
3. термоустойчивый, водорастворимый;
4. не термоустойчивый, жирорастворимый.

65. Белки молока:

1. казеин;
2. альбумин;
3. глобулин;
4. все выше перечисленные.

66. Ферменты молока:

1. редуктаза, каталаза, пероксидаза, лактоза;
2. трансфераза;
3. пепсин;
4. химотрипсин.

67. Ценность молока:

1. биологическая;
2. пищевая;
3. энергетическая;
4. все выше перечисленные.

68. Технология молока и молочных продуктов – это:

1. комплексная система знаний в получении молока, и о его составе;
2. комплексная система знаний о совокупности приемов и способов превращения молочного сырья соответствующим средствам производства в пищевые молочные продукты и о закономерностях изменений, протекающих в сырье при его превращении;

3. комплексная система знаний о закономерностях изменений протекающих в сырье при его превращении в молочные продукты;
4. комплексная система о совокупности приемов и способов превращения молочного сырья в молочные продукты.

69. Гормоны молока:

1. хлорофилл и сантрофил, каротин;
2. креатин, креатинин, мочевины;
3. пралонит, тироксин, адреналин, инсулин;
4. все перечисленные.

70. К физическим свойствам молока относят:

1. физико-химические показатели;
2. термоустойчивость, сыропригодность;
3. нормальные органолептические показатели;
4. плотность, вязкость, теплоемкость.

71. Первичная обработка – это:

1. только фильтрация;
2. фильтрация и охлаждение;
3. только охлаждение;
4. хранение при низких температурах.

72. Классификация питьевого молока:

1. по способу тепловой обработки;
2. по содержанию мол. жира, сухих веществ и добавок;
3. по способу упаковки и расфасовки;
4. все перечисленные.

73. Технологическая блок схема питьевого молока состоит из:

1. 8 технологических операций;
2. 10 технологических операций;
3. 12 технологических операций;
4. 9 технологических операций.

74. Гомогенизация – это:

1. процесс понижения температуры с целью более длительного хранения;
2. тепловая обработка с целью уничтожения вегетативных форм микроорганизмов;
3. доведение химического состава молока по содержанию жира до требуемой;
4. процесс дробления жировых шариков с целью предотвращения отстаивания молочного жира при хранении.

75. Режимы пастеризации низкотемпературные:

1. + - 62-63 °C, 63-65 °C;
2. - 71-72 °C, 72-76 °C;
3. - 85-95 °C;
4. - 100 и выше.

76. Молочный сахар разлагается:

1. под действием редукасы;
2. под действием лактозы;
3. под действием каталазы;
4. под действием пероксидазы.

77. Какой метод используют чаще всего при расчетах нормализации:

1. метод параллелепипеда;
2. метод треугольника;
3. метод квадрата;
4. метод овала.

78. Влияние температурной обработки на молоко:

1. происходит только уничтожение м/о, а состав молока не меняется;
2. никаких изменений не происходит;
3. температурную обработку проводить нельзя;
4. состав свойств молока изменяются.

79. Виды молока:

1. белковое молоко;
2. витаминизированное молоко;
3. ланитное молоко;
4. все эти виды.

80. Сливки – это:

1. жировая эмульсия полученная при гомогенизации;
2. жировая эмульсия получаемая из молока сепарированием, отстаиванием и др. способами;
3. молочный продукт получаемый путем сквашивания;
4. молочный продукт получаемый списанием молока.

81. Порядок внесения реактивов при определении жирности молока:

1. H₂SO₄ молоко изоамиловый спирт;
2. молоко изоамиловый спирт H₂SO₄;
3. изоамиловый спирт молоко H₂SO₄;
4. молоко H₂SO₄ изоамиловый спирт.;

82. Кисломолочные продукты – это:

1. молочные продукты являющиеся отходами;
2. продукты полученные путем сквашивания молока, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку;
3. продукты полученные из молока при длительном хранении;
4. продукты получены путем сквашивания молока и др. без тепловой обработки.

83. Какие виды брожения протекают в молоке:

1. молочнокислое;
2. спиртовое пропионовое;
3. маслянокислое;
4. все виды указанные ранее.

84. Последовательность приготовления рабочей закваски:

1. пересадочная, рабочая, материнская;
2. рабочая, материнская, пересадочная;
3. материнская, пересадочная, рабочая;
4. рабочая, пересадочная, материнская.

85. Негативной микрофлорой вызывается:

1. пропионовое брожение;
2. маслянокислое брожение;

3. спиртовое брожение;
4. молочнокислое брожение.

86. КМП производят способами:

1. только термостатным;
2. ни одним из способов;
3. термостатным и резервуарным;
4. только резервуарным.

87. К жидким кисломолочным продуктам относятся:

1. напиток «Снежок» йогурт;
2. сметана, творог;
3. масло сливочное;
4. сливки пастеризованные.

88. Способы производства творога:

1. кислотный;
2. кислотнотычужный;
3. раздельный;
4. все эти способы.

89. Сколько технологических операций при производстве творога кислотным способом:

1. 13;
2. 10;
3. 12;
4. 17.

90. Пороки вкуса кисломолочных продуктов:

1. значительное отделение сыворотки;
2. излишне кислый прогорелый;
3. крошливая;
4. мажущая.

91. Режим гомогенизации при производстве творога:

1. 6 МПа 50⁰С;
2. 10 МПа 35⁰С;
3. 8 МПа 40⁰С;
4. 17 МПа 50⁰С.

92. Простокваша – это:

1. кисломолочный напиток выработанный из топлённого молока;
2. кисломолочный продукт выработанный из молока путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий;
3. кисломолочный напиток полученный путем сквашивания молока закваской приготовленной на кефирных грибах;
4. кисломолочный продукт полученный из нормализованных пастеризованных сливок.

93. К органолептическим свойствам относится:

1. внешний вид и консистенция;
2. вкус и запах;
3. цвет;
4. все перечисленные.

94. Качество молочных продуктов определяют:

1. только по органолептическим свойствам;
2. только по физико-химическим показателям;
3. только по биохимическим показателям;
4. по всем трем показателям.

95. Кислотность сметаны с м. д.ж 10%, 15% и 30%:

1. в пределах 100-1100Т;
2. в пределах 60-900Т;
3. в пределах 70-800Т;
4. в пределах 60-1000Т.

96. Молоко это:

1. продукт молокоперераб. отрасли;
2. секрет молочной железы;
3. диетический молочных продукт;
4. продукт для вскармливания.

97. Пастеризация молока это:

1. нагревания молока;
2. обработка молока при t 76 ⁰С;
3. обработка молока при t 50 ⁰С;
4. кипячение молока.

98. Производство кисломолочных продуктов осуществляется:

1. резервуарным способом;
2. комбинированным способом;
3. методом прямого внесения;
4. нет правильного ответа.

99. При производстве сметаны используют закваски из:

1. термофильной микроб;
2. мезофильный микроб;
3. с добавлением сычужного фермента;
4. не используются закваски.

100. Сыр Российский относится к сырам:

1. с высокой t второго нагрева;
2. и рассольным сыром;
3. с низкой t второго нагрева;
4. с мягким сыром.

101. Плавленые сыры относятся к:

1. сыром с высокой t второго нагрева;
2. переработанным сыром;
3. рассольным сыром;
4. мягким сыром.

102. Фрезерование - это процесс:

1. взбивание молочной смеси;
2. закаливание молочной смеси;

3. взбивание и замораживание молочной смеси;
4. замораживание и закаливание молочной смеси.

103. Сухое молоко получают методом:

1. распылительной сушки;
2. сгущения или подсугущения;
3. пленочной сушки;
4. выпаривание.

104. Вторичные молочные продукты это:

1. творог, сметана, сыр.;
2. сыворотка, пахта, обезжиренное молоко;
3. сычужный фермент, хлористый кальций, поваренная соль, вкусовые наполнители;
4. альбуминный творог, подсырное масло, казеин.

105. Технология молока – это система значение:

1. о составе молока;
2. о способах переработки молока;
3. о свойствах молока;
4. о составе, свойствах и способах переработки молочного сырья.

107. Консервирование пробы молока лучше проводить:

1. 40 % раствором формалина;
2. 10% двухлорноватого калия;
3. 30 % перекисью водорода;
4. 10 % серной кислотой.

108. К физико-химическим свойствам молока не относятся:

1. - плотность;
2. - массовая доля жира;
3. - термоустойчивость;
4. - кислотность.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Лабораторные занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Критерии оценки зачета в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на зачете по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов полученной на зачете.

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	86-100 % правильных ответов
Хорошо	71-85 %
Удовлетворительно	51- 70%
Неудовлетворительно	Менее 51 %

Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно»

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);
2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);
3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);
4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).