

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология продуктов из белково-углеводного сырья»**

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

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

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

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Технология продуктов из белково-углеводного сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Технология продуктов из белково-углеводного сырья» используется 100-балльная шкала.

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

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

*1. Ситуационная задача 1*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3 Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

## ЗАДАНИЕ № 1 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»

Дисциплина «Технология продуктов из белково-углеводного сырья»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3	Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

При выработке сыра образовалось некоторое количество сырной пыли. Предложите рациональный способ использования сырной пыли вместе с остатками сырных зерен, а также способ, предполагающий добавление пахты.

### ЗАДАНИЕ

1. Составьте технологическую схему переработки сырной пыли с образованием вторичных сгустков.
2. Составьте технологическую схему переработки сырной пыли с добавлением пахты.

#### 2. Ситуационная задача 2

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3 Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

## ЗАДАНИЕ № 2 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»

Дисциплина «Технология продуктов из белково-углеводного сырья»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3	Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

При производстве 1 т сливочного масла методом сбивания сливок получили обезжиренное молоко и пахту. Предложите рациональные способы переработки обезжиренного молока и пахты.

### ЗАДАНИЕ

1. Составьте технологическую схему переработки обезжиренного молока, полученного в процессе сепарирования молока с целью получения сливок;
2. Составьте технологическую схему переработки пахты, полученной при получении масла методом сбивания сливок;

#### 3. Ситуационная задача 3

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3 Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

### ЗАДАНИЕ № 3 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»

Дисциплина «Технология продуктов из белково-углеводного сырья»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3	Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

На молокоперерабатывающем предприятии получили 5 л сыворотки и 2 л обезжиренного молока. Предложите рациональный способ переработки вторичного молочного сырья с выработкой сыра определенного типа.

#### ЗАДАНИЕ

1. Составьте технологическую схему выработки сыра;
2. Охарактеризуйте органолептические показатели полученного продукта;
3. Теоретически определите выход сыра, расход смеси и объем полученной сыворотки.

#### 4. Ситуационная задача 4

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3 Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

## ЗАДАНИЕ № 4 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»

Дисциплина «Технология продуктов из белково-углеводного сырья»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3	Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

На мясоперерабатывающем предприятии в качестве вторичного мясного сырья ежемесячно обрабатывается 100 кг крови. Какой рациональный способ переработки крови Вы можете предложить, с учетом наличия аэрозольной сушки на предприятии?

### ЗАДАНИЕ

1. Составьте технологическую схему переработки крови с использованием аэрозольной сушки;
2. Определите направления использования полученного продукта.

#### 5. Ситуационная задача 5

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3 Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

## ЗАДАНИЕ № 5 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»

Дисциплина «Технология продуктов из белково-углеводного сырья»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3	Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

На мясоперерабатывающем предприятии ежемесячно образуется 100 кг вторичного сырья и отходов: кровь, кость, субпродукты второй категории, жир сырец, шкуры, рогакопытные отходы, неприщевое сырье.

### ЗАДАНИЕ

1. Составьте технологическую схему переработки кости с получением костной муки;
2. Охарактеризуйте направления использования побочного мясного сырья с указанием относительных величин каждого из перечисленных компонентов сырья, в том числе и отходы;

#### *6. Ситуационная задача 6*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3 Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

## ЗАДАНИЕ № 6 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»

Дисциплина «Технология продуктов из белково-углеводного сырья»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3	Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

На молокоперерабатывающем предприятии регулярно скапливается молочная сыворотка. Предложите технологическую схему биологической конверсии лактозы и сывороточных белков.

### ЗАДАНИЕ

1. Составьте технологическую схему переработки молочной сыворотки с получением лактулозы;
2. Охарактеризуйте направления использования лактулозы и сывороточных белков;
3. Предложите вариант переработки пермеата.

#### 7. Ситуационная задача 7

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3 Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

## ЗАДАНИЕ № 7 (СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА)

Направление 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»

Дисциплина «Технология продуктов из белково-углеводного сырья»

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3	Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

Используя баромембранные методы и электродиализ переработайте молочную сыворотку, характеризуя продукты переработки и направления их использования.

### ЗАДАНИЕ

1. Составьте технологическую схему переработки молочной сыворотки с получением молочного жира
2. Составьте технологическую схему переработки молочной сыворотки с получением концентратов сывороточных белков.

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