

Приложение
фонд оценочных средств по дисциплине
Технология первичной переработки
продуктов животноводства

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» направлен на формирование следующих компетенций, отраженных в карте компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*	Виды занятий для формирования компетенции**	Оценочные средства для проверки формирования компетенции***
1	2	3	4	5	6
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	<p>ИД-1ОПК-4 Знать: основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы решения общепрофессиональных задач</p> <p>ИД-2ОПК-4 Уметь: обосновывать использование приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ИД-3ОПК-4 Владеть: навыками использования в профессиональной деятельности современных технологий и методов решения общепрофессиональных задач</p>	6,7 семестр (очная форма), 4,5 курс (заочная форма)	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Реферат, экзамен

*в качестве этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы указывается номер семестра

**указываются в соответствии с учебным планом и рабочей программой

***здесь и далее: указываются в соответствии с Положением университета о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата и программам магистратуры

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

Показатели, критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций

Индикаторы компетенции	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных

		(профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	стандартных практических (профессиональных) задач	практических (профессиональных) задач
Уровень сформированнос ти компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

2.2. Шкала оценивания компетенций

Оценочное средство - **реферат**

Шкала оценивания:

- **оценка «отлично»** (*при отличном усвоении (продвинутом)*)
выставляется обучающемуся, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению;

- **оценка «хорошо»** (*при хорошем усвоении (углубленном)*)
выставляется обучающемуся, если выполнены все основные требования к реферату, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении;

- **оценка «удовлетворительно»** (*при неполном усвоении (пороговом)*)
выставляется обучающемуся, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы;

- **оценка «неудовлетворительно»** (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*)
выставляется обучающемуся, если реферат не представлен.

1 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

Темы рефератов

1. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической ценности мяса, методы их определения.
2. Основные физико-химические свойства мяса (цвет, вкус, аромат, нежность, сочность, влагоудерживающая способность и др.).
3. Комплексная оценка качества мяса (влияние породы, пола, возраста, упитанности, здоровья животных, кормления, условий содержания, качества кормов, условий транспортировки, предубойной выдержки, первичной переработки, хранения, реализации и наличия посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).

4. Транспортировка, приемка и предубойное содержание животных и птицы на предприятиях мясной промышленности.
5. Основные зооветеринарные требования к подготовке, транспортированию и сдаче убойных животных. (способы перевозки животных и птицы, погрузочно- разгрузочные работы при транспортировке животных; сдача - приемка скота и птицы; предубойное содержание животных и его влияние на качество мяса; общие сведения о ветеринарном осмотре животных перед убоем).
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка продуктов убоя.
7. Методы обезвреживания условно годного мяса.
8. Сущность послеубойных изменений в мясе (Созревание мяса. Последовательность развития ферментативных процессов и их значение. Факторы, влияющие на процесс созревания и его ветеринарно-санитарное значение. Признаки созревания мяса).
9. Нежелательные изменения в мясе при хранении (загар, ослизнение, плесневение, покраснение, свечение и др. Причины, условия возникновения, мероприятия по их предупреждению и санитарная оценка мяса. Сущность и факторы, способствующие его возникновению)
10. Методы определения свежести мяса. Мероприятия в местах хранения мяса по предупреждению нежелательных изменений в мясе.
11. Методы распознавания мяса, полученного от больных животных или трупов.
12. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности
13. Перспективы использования продукции коневодства, кролиководства, нутриеводства в мясной промышленности
14. Сбор, методы консервирования и оценка качества кишечного сырья
15. Технология получения мясокостной, костной и кровяной муки, ее хранение, реализация
16. Требования к качеству пищевых и кормовых животных жиров
17. Технологические процессы производства животных кормов
18. Типы предприятий по переработки животных, птицы и требования предъявляемые к ним
19. Технология производства и качество деликатесных изделий из свинины и говядины

Вопросы к экзамену

1. Способы обезвреживания условно годного мяса.
2. Сортная разрубка говяжьей туши. Начертите схему.
3. Сортная разрубка свиной туши. Начертите схему.
4. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).
5. Консервирование мяса низкой температурой.
6. Источники получения холода.
7. Консервирование мяса высокой температурой.
8. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных.
9. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.
10. Комплексная оценка качества мяса.
11. Влияние на качество мяса породы, пола, возраста, упитанности, здоровья, условий кормления и содержания, транспортировки и предубойной выдержки животных.

12. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).
13. Методы исследования мяса животных после убоя.
14. Выход продуктов убоя и сортовая разрубка туш.
15. Определение свежести мяса.
16. Расчет выхода продуктов убоя различных видов и категорий скота, птицы, кроликов.
17. Показатели мясной продуктивности.
18. Морфологический и химический состав мясного сырья
19. Определение органолептических показателей и степени свежести мяса
20. Показатели качества говядины, телятины, баранины и козлятины, свинины, конины, крольчатины, мяса птицы.
21. Сущность послеубойных изменений в мясе.
22. Созревание мяса.
23. Последовательность развития ферментативных процессов и их значение.
24. Факторы, влияющие на процессы созревания, и признаки созревающего мяса.
25. Влияние отдельных компонентов, входящих в состав мяса, на пищевую ценность продукта.
26. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса.
27. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.
28. Морфологический состав мяса, мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав и влияние на пищевую ценность мяса
29. Особенности мяса животных разных видов.
30. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мяса.
31. Сущность консервирования мяса низкой температурой. Сроки хранения мороженого мяса животных разных видов.
32. Особенности консервирования мяса посолом (способы посола мяса).
33. Технология производства баночных консервов.
34. Технология производства варёных колбас.
35. Технология производства полукопчёных колбас.
36. Технология производства сырокопчёных колбас.
37. Оборудование ледников для хранения мяса и мясопродуктов.
38. Способы размораживания мяса и их сравнительная характеристика.

39. Строение куриного яйца и характеристика основных составных частей
40. Химический и морфологический состав пищевых куриных яиц.
41. Первичная переработка пуха и пера сельскохозяйственной птицы.
42. Первичная переработка боенских отходов птицы.
43. Первичная переработка тушек сельскохозяйственной птицы.
44. Изменения, происходящие в пищевых яйцах при хранении.
45. Сортировка, маркировка, упаковка и хранение пищевых яиц.
46. Технология молока.
47. Технология яичного порошка.
48. Характеристика пищевых яиц по ГОСТу.
49. Классификация и характеристика мёда.
50. Химический состав мёда разных видов.
51. Пищевая ценность мёда.
52. Характеристика пчелиного воска.
53. Характеристика прополиса, пчелиного яда, маточного пчелиного молока.
54. Сбор мёда. Сортировка, маркировка, упаковка и хранение мёда.
Фальсификация мёда.
55. Характеристика основных промысловых рыб
56. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
57. Правила приёмки и требования к качеству живой товарной рыбы.
58. Холодильная обработка рыбы.
59. Технология посола и маринования рыбы.
60. Технология сушения, вяления и копчения рыбы.
61. Технология рыбных полуфабрикатов и рыбных консервов.
62. Технология обработки жиров.
63. Технология обработки крови.
64. Технология крупнокусковых полуфабрикатов.
65. Технология быстрозамороженных полуфабрикатов.
66. Технология кормовой муки из вторичных отходов убоя животных.
67. Технология убоя и обработки кроликов.
68. Технология обработки шкур кроликов.
69. Технология обработки смушек.
70. Технология обработки эндокринного сырья
71. Технология обработки субпродуктов и технического сырья.
72. Субпродукты, их обработка и использование.
73. Первичная обработка шкур. Способы консервирования и их оценка.
74. Определение качества пищевых жиров

Уровень сформированности компетенций определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Шкала оценивания

- **оценка «отлично»** (*при отличном усвоении (продвинутом)*) выставляется обучающемуся, если им полностью раскрыты и представлены ответы на все вопросы в билете. Обучающийся владеет материалом и отвечает на дополнительные вопросы по всем вопросам билета;

- **оценка «хорошо»** (*при хорошем усвоении (углубленном)*) выставляется обучающемуся, если он частично раскрыл сущность вопросов;

- **оценка «удовлетворительно»** (*при неполном усвоении (пороговом)*) выставляется обучающемуся, если он затрудняется дать ответ на один из вопросов в билете;

- **оценка «неудовлетворительно»** (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) выставляется обучающемуся, если он не может представить ответы на все вопросы билета, затрудняется с ответом на дополнительные вопросы по билету.