

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 11.09.2025 07:48:43

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»**

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению 36.04.02 Зоотехния

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.О.09 Хранение и переработка продукции животноводства

**Направленность «Селекция и генетика биоресурсов животного
происхождения»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - кормления животных и частной зоотехнии

Разработчик,
канд. техн. наук, доцент

Рябкова Д.С.

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры кормления животных и частной зоотехнии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименовани е индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	ИД-3 _{ОПК-2} Владеет навыками анализа и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	способы решения поставленных задач	выбирать оптимальные способы ведения профессиональной деятельности с учетом конкретных условий	рационального ведения профессиональной деятельности и прогнозировать последствия
ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.	ИД-1 _{ОПК-3} Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса	нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса	сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-производственной информации	передовых технологий и оборудования, и способы изучения, распространения и внедрения научных достижений и передового опыта
		ИД-2 _{ОПК-3} Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	средства и методы для решения поставленных задач	делать заключения по результатам проведенных наблюдений в области профессиональной деятельности	способами интерпретации
		ИД-3 _{ОПК-3} Владеет навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми	понимать алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации в профессионал	оценивать влияние вариантов решения поставленной проблемной ситуации в соответствии с нормативно-	алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации

		актами в сфере агропромышле нного комплекса	ьной деятельности в соответствии с нормативно- правовыми актами в сфере агропромышле нного комплекса	правовыми актами в сфере агропромышленн ого комплекса	
--	--	---	---	--	--

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

**2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной
дисциплины в рамках педагогического контроля**

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1					
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Выполнение и сдача электронной презентации	2.1	+		+		
Самостоятельное изучение тем	2.2	+		+		
Текущий контроль:	3					
- в рамках практических занятий и подготовки к ним	3.1	+		+		
- в рамках общеуниверситетской системы контроля успеваемости	3.2					
Рубежный контроль:	4					
- тестирование	4.1			+		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			+		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для выполнения презентации. Процедура выбора темы студентом Критерии оценивания
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения темы Общий алгоритм самостоятельного изучения темы Критерии оценки самостоятельного изучения темы Вопросы для самоподготовки по темам практических занятий Критерии оценки самоподготовки по темам практических занятий
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Плановая процедура получения экзамена Тестовые задания

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ОПК-2	ИД-3 _{ОПК-2}	Полнота знаний	Знает способы решения поставленных задач	Не знает способы решения поставленных задач	Поверхностно знает способы решения поставленных задач	Хорошо знает способы решения поставленных задач	Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	Электронная презентация, Опрос, Тест, Экзамен
		Наличие умений	Умеет выбирать оптимальные способы ведения профессиональной деятельности с учетом конкретных условий	Компетенция в полной мере не сформирована.	Не совсем умеет выбирать оптимальные способы ведения профессиональной деятельности с учетом конкретных условий	В основном умеет выбирать оптимальные способы ведения профессиональной деятельности с учетом конкретных условий	Демонстрирует умение выбирать оптимальные способы ведения профессиональной деятельности с учетом конкретных условий	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками рационального ведения профессиональной деятельности и прогнозировать последствия	Не имеет навыков рационального ведения профессиональной деятельности и прогнозирования последствия	Поверхностно владеет навыками рационального ведения профессиональной деятельности и прогнозирования последствия	Имеет хорошие навыки рационального ведения профессиональной деятельности и прогнозирования последствия	Свободно владеет навыками рационального ведения профессиональной деятельности и прогнозирования последствия	
ОПК-3	ИД-1 _{ОПК-3}	Полнота знаний	Знает нормативно-правовые акты в	Не знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного	Поверхностно знает нормативно-правовые акты в сфере	Достаточно хорошо знает нормативно-правовые акты в сфере	Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного	Электронная презентация, Опрос, Тест,

			сфере агропромышленного комплекса	комплекса	агропромышленного комплекса	агропромышленного комплекса	комплекса	Экзамен
		Наличие умений	Умеет производить сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-производственной информации	Не умеет производить сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-производственной информации	Не полностью умеет производить сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-производственной информации	В основном умеет осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-производственной информации	демонстрирует умение сбора, обработки, анализа и систематизации научно-производственной информации	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками передовых технологий и оборудования, и способами изучения, распространения и внедрения научных достижений и передового опыта	Не владеет навыками передовых технологий и оборудования, и способами изучения, распространения и внедрения научных достижений и передового опыта	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям.	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям.	
	ИД-2 _{ОПК-3}	Полнота знаний	Знает средства и методы для решения поставленных задач	Не знает средства и методы для решения поставленных задач	Имеет представление о средствах и методах для решения поставленных задач	Частично знает средства и методы для решения поставленных задач	Четко знает средства и методы для решения поставленных задач	Электронная презентация, Опрос, Тест, Экзамен
		Наличие умений	Умеет делать заключения по результатам проведенных наблюдений в области профессиональной деятельности	Не умеет делать заключения по результатам проведенных наблюдений в области профессиональной деятельности	Не совсем умеет делать заключения по результатам проведенных наблюдений в области профессиональной деятельности	В основном умеет делать заключения по результатам проведенных наблюдений в области профессиональной деятельности	Демонстрирует умение делать заключения по результатам проведенных наблюдений в области профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способами интерпретации	Не владеет способами интерпретаций	Показывает частичное владение способами интерпретаций	В основном владеет способами интерпретаций	Свободно владеет способами интерпретаций	
	ИД-3 _{ОПК-3}	Полнота знаний	Понимает алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации в профессиональной деятельности в соответствии с	Компетенция в полной мере не сформирована. Не усваивает последовательность при поиске решения поставленной проблемной ситуации	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Есть понимание порядка действий при поиске вариантов решения конкретной проблемной ситуации	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Знает алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации, отсутствует наличие существенных	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических	Электронная презентация, Опрос, Тест, Экзамен

			нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса			неточностей при ответах на вопросы	(профессиональных) задач	
		Наличие умений	Умеет оценивать влияние вариантов решения поставленной проблемной ситуации в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Компетенция в полной мере не сформирована. При анализе проблемной ситуации отсутствует умение выявлять ее составляющие и связи между ними, нет умения определять различные задачи, в рамках выбранной последовательности, подлежащие дальнейшей разработке	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Умеет выявлять составные части и связи между ними в конкретной проблемной ситуации, но недостаточно сформировано определение вопросов (задач) в рамках выбранного алгоритма, есть неточности при ответах	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Есть умение как в анализе проблемной ситуации, выявляя ее составные части и связи между ними, так и в определении по заданной системе вопросов (задач), подлежащих дальнейшей разработке, допускает несущественные неточности при ответах на вопросы и решении задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Умеет правильно анализировать проблемную ситуацию, выявлять ее составляющие и связи между ними, без труда определяет в рамках выбранной последовательности вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки алгоритма поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации	Имеющихся навыков недостаточно для решения поставленной проблемной ситуации	Поверхностно владеет навыками решения поставленной проблемной ситуации	Хорошо владеет навыками решения поставленной проблемной ситуации	Свободно владеет навыками решения поставленной проблемной ситуации	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Средства для рубежного контроля Примерный перечень вопросов рубежного тестирования

1. Факторы, влияющие на молочную продуктивность сельскохозяйственных животных.
2. Факторы, влияющие на мясную продуктивность сельскохозяйственных животных.
3. Какие показатели качества пищевых продуктов относятся к органолептическим?
4. Какие показатели качества пищевых продуктов относятся к физико-химическим?
5. Пищевая и биологическая ценность мяса сельскохозяйственных животных.
6. Пищевая и биологическая ценность молока сельскохозяйственных животных.
7. Как проводится дегустация и определение качества пищевых продуктов?
8. Методики определения основных показателей качества пищевых продуктов.
9. Микробиологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции животноводства.
10. Основные виды микроорганизмов, участвующие в процессах производства кисломолочных продуктов.
11. Основные виды микроорганизмов, вызывающих порчу молока и мяса.
12. Основные виды микроорганизмов, применяемые при производстве мясных продуктов.
13. Заболевания крупного рогатого скота, овец, свиней, влияющие на качество и безопасность мяса.
14. Заболевания крупного рогатого скота, влияющие на качество и безопасность молока.
15. Пороки кисломолочных продуктов. Причины их вызывающие и пути их устранения.
16. Чем характеризуются свойства молока, и его пищевая ценность?
17. В чем значение витаминов и ферментов молока?
18. Какие вы знаете пороки молока?
19. В чем сущность стандартизации молока?
20. В чем сущность физического созревания сливок?
21. В чем сущность преобразования высокожирных сливок в масло?
22. В чем особенность производства кисло-сливочного масла?
23. Пороки масла, причины возникновения и их устранения.
24. Основные пороки молочных консервов, причины возникновения и пути их устранения
25. Классификация сыров.
26. В чем сущность процесса сбивания сливок в масло?
27. Характеристика вторичного сырья, получаемого при переработке молока (обезжиренного молока, пахты и сыворотки).
28. В чем особенность пастеризации молока в сыроделии?
29. В чем сущность сычужного свертывания молока?
30. Для чего обрабатывают сгусток?
31. Пороки сыра, причины возникновения и пути их устранения.
32. Основное сырье для колбасного производства.
33. Вспомогательное сырье для колбасного производства.
34. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.
35. Ассортимент выпускаемых целномышечных мясных изделий.
36. Номенклатура продуктов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд из говядины, свинины, птицы.
37. Сырье для производства кормовых и технических продуктов.

Шкала и критерии оценивания

Результаты тестовой работы определяют оценками.

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

Рекомендации по выполнению презентации

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение презентации: получить целостное представление об основных современных проблемах мясоперерабатывающей отрасли, предприятий молочной отрасли и путей их решения.

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения презентации:

- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем и достижений в области переработки продукции животноводства;
- формирование и отработка навыков практического исследования, накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА электронной презентации

- Технологии упаковки, маркировки, хранения и транспортировки мясных продуктов.
- Ассортимент и технология производства кормовых продуктов из отходов переработки животных и птицы.
- Технология производства животного клея и желатина.
- Научные основы использования молока и молочных продуктов в питании населения. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов.
- Влияние генетических и паратипических факторов на качество молока.
- Лактоза и ее роль в технологии молочных продуктов.
- Витамины молока. Основные факторы, обуславливающие их содержание в молоке и изменения их при переработке.
- Изменение составных частей молока при тепловом и механическом воздействии. Влияние на качество готовых молочных продуктов.
- Технологии упаковки, маркировки, хранения и транспортировки молочной продукции. Сроки и режимы хранения молочных продуктов.

Этапы работы над электронной презентацией

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов. При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему презентации, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 10 слайдов) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план презентации, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура презентации:

1. Титульный слайд.
2. Введение (вступительное слово, плавная «подводка» к сути)
3. Обозначение проблемы (или актуальные, наболевшие вопросы)
4. Решение проблемы (основная и самая большая часть презентации)
5. Заключение (повторение основных мыслей презентации и, обязательно, призыв к действию)
6. Список использованной литературы.
7. Приложения (по усмотрению автора).

Введение. В этой части обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть, основные разделы (направления) работы, общие сведения с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 2-3 слайда.

Основная часть раскрываются формы, методы, технологии, исследования по выбранной теме. Тщательно обдумайте и распишите содержание презентации. Решите мультимедийную часть презентации: количество графических изображений, диаграмм, ссылок на интернет-ресурсы, звуковых файлов, видеороликов и т.д. (не более 12 слайдов).

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор из работы над темой презентации. Заключение по объему не должно превышать 1 слайд.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для выполнения презентации литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Создание презентации. Непосредственно работа на компьютере: выстраивание модели презентации на электронном носителе. Подбор элементов, дополняющих содержание презентации. Редакция полученного продукта (презентации).

Элементы, дополняющие содержание презентации:

1. Иллюстративный ряд. Иллюстрации типа «картинка», фотоиллюстрации, схемы, картины, графики, таблицы, диаграммы, фильмы, видеоролики.
2. Звуковой ряд. Музыкальное или речевое сопровождение, звуковые эффекты.
3. Анимационный ряд. Это, как правило, картинки с движением: фигурки, «ожившие» схемы и «растущие» диаграммы.
4. Цветовая гамма. Общий тон и цветные заставки, иллюстрации, линии должны сочетаться между собой и не противоречить смыслу и настроению презентации.
5. Шрифтовой ряд. Выбирать шрифты желательно, не увлекаясь их затейливостью и разнообразием. Чем больше разных шрифтов используется, тем труднее воспринимаются слайды. Необходимо продумать шрифтовые выделения, их подчиненность и логику. Стиль основного шрифта тоже важен.
6. Специальные эффекты. Возможности спецэффектов можно увидеть при знакомстве с программой. Важно, чтобы в презентации они не отвлекали внимание на себя, а лишь усиливали главное.
7. Графики, диаграммы, шкалы, таблицы.
8. Проверка орфографии. Грубые орфографические ошибки могут полностью испортить общее впечатление о проделанной работе.
9. Презентация – это не только слайды с картинками, доклад – очень важен.
10. Презентация – это не текст, который полностью скопирован с доклада, а основные мысли и выводы.

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над презентацией, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки презентации, критерии оценки содержания презентации, критерии оценки оформления презентации, критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии.

1. **Критерии оценки содержания презентации:** степень раскрытия темы; самостоятельность и качество; глубина проработки вопросов темы; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при выполнении презентации.

2. **Критерии оценки оформления презентации:** логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. **Критерии оценки качества подготовки презентации:** способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации, находить оптимальные способы их решения;

дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии:* способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы.

Шкала и критерии оценивания

– оценка «зачтено» за презентацию присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации;

– оценка «не зачтено» за презентацию присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала.

3.1.3 Средства для текущего контроля

Очная форма обучения

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Новые технологические решения для увеличения сроков хранения мяса и мясопродуктов.

Мероприятия по уменьшению потерь. Гигиена и сроки хранения.»

1. Нормы естественной убыли мяса и мясопродуктов.
2. Способы удлинения сроков хранения мясной продукции.
3. Условия хранения мяса и мясопродуктов.
4. Гигиена мяса и мясопродуктов

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Особенности получения и переработки молока на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях»

1. Санитарно-гигиенические и противозoonические условия получения молока.
2. Приемка и определение качества молока.
3. Очистка молока. Охлаждение и хранение молока.
4. Переработка молока: сепарирование, технология питьевого молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла, мягких сыров

Заочная форма обучения

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Новые технологические решения для увеличения сроков хранения мяса и мясопродуктов. Мероприятия по уменьшению потерь. Гигиена и сроки хранения.»

1. Нормы естественной убыли мяса и мясопродуктов.
2. Способы удлинения сроков хранения мясной продукции.
3. Условия хранения мяса и мясопродуктов.
4. Гигиена мяса и мясопродуктов

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Производство пищевых животных жиров»

1. Способы обработки жиров
2. Номенклатура и классификация сырья для производства пищевых жиров.
3. Технологические процессы производства пищевых животных жиров.
4. Какие требования предъявляются к мягкому жировому сырью?
5. Назовите методы вытопки жира из мягкого жирового сырья.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Производство кормовой муки и технических жиров»

1. Каковы особенности вытопки жира из твердого сырья?
2. Опишите физические свойства пищевых топленых жиров.
3. Какие факторы влияют на консистенцию жира?
4. Какие процессы происходят в жирах при хранении?
5. Технологическую схему вытопки жира из мягкого жирового сырья.

6. Схема линии переработки кости

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Особенности получения и переработки молока на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях»

1. Санитарно-гигиенические и противоэпидемические условия получения молока.
2. Приемка и определение качества молока.
3. Очистка молока. Охлаждение и хранение молока.
4. Переработка молока: сепарирование, технология питьевого молока, кисломолочных продуктов, сливочного масла, мягких сыров

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Производство сливочного масла»

1. Как обрабатывают сливки для получения сливочного масла?
2. Особенности получения сладко-сливочного масла

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Стандартизация и контроль качества продуктов животноводства»

1. Законодательство РФ в области стандартизации и сертификации.
2. Стандарты и технические условия.
3. Документы в области стандартизации, используемые на территории РФ.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ

самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
5) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

самостоятельного изучения темы

- «зачтено» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы,

- «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

ВОПРОСЫ

для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям

Тема 1. Изменения свойств мяса при созревании

1. Показатели, характеризующие окончание процесса созревания мяса
2. Влияние факторов окружающей среды на изменение свойств мяса.

Тема 2. Изучение технологии колбасных изделий

1. Сырье для производства колбасных изделий
2. Технология изготовления колбасных изделий
3. Термическая обработка колбасных изделий

Тема 3. Кровь

1. Переработка крови

Тема 4. Эндокринное сырье

2. Обработка эндокринно-ферментного сырья

Тема 5. Пищевые жиры

1. Свойства и ценность жиров
2. Сырье и технология производства жиров

Тема 6. Кормовая мука и технические жиры

1. Сырье для производства кормовой муки и технических жиров
2. Особенности процессов производства кормовой муки и технических жиров

Тема 7. Изучение правил приемки молока на перерабатывающее предприятие

1. Качественные показатели молока-сырья.
2. Требования к качеству молока по ГОСТ.

Тема 8. Требования к качеству питьевого молока и сливок по ГОСТ.

1. Понятие качества, термины и определения
2. Показатели качества, методы оценки качества продукции
3. Методы определения показателей качества продукции

Тема 9. Ознакомление с технологией производства сливочного масла и методами оценки его качественных показателей

1. Требования к качеству сливочного масла по ГОСТ
2. Технология производства сливочного масла

Тема 10. Изучение технологии кисломолочных напитков

1. Технология производства кисломолочных напитков
2. Особенности технологии производства отдельных видов кисломолочных напитков
3. Органолептическая оценка жидких кисломолочных продуктов

Тема 11. Изучение технологии сыров

1. Ассортимент сыров
2. Сырье для производства сыра
3. Технология производства сыров

Тема 12. Изучение технологии свежих и ферментированных напитков из вторичного молочного сырья

1. Виды, состав и свойства вторичных молочных сырьевых ресурсов.
2. Какие компоненты молока и в каком количестве переходят в обезжиренное молоко, пахту и молочную сыворотку?
3. Пищевая и биологическая ценность вторичного молочного сырья.

Тема 13. Сертификация продукции животноводства

1. Сертификация молока и молочной продукции
2. Сертификация мяса и мясопродуктов

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

самоподготовки по темам практических занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

ВОПРОСЫ

для подготовки к экзамену

1. Классификация и характеристика основных мясных полуфабрикатов.
2. Основное и вспомогательное сырье, применяемое при выработке колбасных изделий и консервов из мяса. Особенности подготовки.
3. Ассортимент выпускаемых колбасных изделий. Особенности производства вареных колбас, сосисок, сарделек.
4. Ассортимент колбасных изделий. Последовательность и характеристика технологических операций при производстве полукопченых колбас.
5. Ассортимент выпускаемых колбасных изделий. Последовательность и характеристика технологических операций при производстве сырокопченых колбас.
6. Ассортимент выпускаемых колбасных изделий. Последовательность и характеристика технологических операций при производстве варено-копченых колбас.
7. Классификация и технология производства цельномышечных мясопродуктов.
8. Классификация и технология производства мясных консервов. Пороки консервов, возникающие при производстве и хранении.
9. Методы консервирования мяса высокой температурой и их характеристика
10. Определение свежести мяса сельскохозяйственных животных.
11. Состав крови сельскохозяйственных животных. Переработка крови на пищевые и технические цели. Технология стабилизации, дефибрирования и сепарирования крови.
12. Производство кормовых и технических продуктов (сырье и технология производства).
13. Характеристика эндокринно-ферментного сырья. Технология получения и первичной обработки.
14. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных. Их характеристика. Бактерицидные свойства и бактерицидная фаза молока.
15. Требования технического регламента и ГОСТа к сырному молоку - сырью для производства молочных продуктов. Пороки молока, причины их возникновения.
16. Первичная переработка молока в хозяйстве. Транспортировка молока на перерабатывающие предприятия.
17. Ассортимент и технология производства питьевого молока и сливок. Требования к качеству сырья и готовой продукции. Особенности производства УВТ-обработанных продуктов.
18. Технология производства кисломолочных напитков. Способы производства, их отличительные особенности. Особенности производства простокваши, ряженки, кефира.
19. Технология производства сметаны. Способы производства, их отличительные особенности.
20. Технология производства творога. Способы производства, их отличительные особенности.
21. Ассортимент и классификация сливочного масла. Основные технологические операции производства сладкосливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
22. Ассортимент и классификация сливочного масла. Требования, предъявляемые к молоку и сливкам в маслоделии.
23. Теоретические основы консервирования молока. Режимы и сроки хранения молочных консервов. Пороки консервов.
24. Сырье и материалы, используемые для производства стерилизованных молочных продуктов. Их характеристика.
25. Технология производства сухих молочных продуктов. Режимы технологических операций. Особенности производства сухого цельного молока.
26. Классификация и характеристика сыров. Требования к сырью и материалам при производстве сыров. Сычужная свертываемость молока - от чего она зависит.
27. Технология производства сыров: последовательность и режимы основных технологических операций.
28. Ассортимент и характеристика плавленых сыров. Требования к сырью и материалам, особенности технологии производства.
29. Характеристика вторичного сырья, получаемого при переработке молока. Его химический состав, основные направления использования.
30. Ассортимент и технология продуктов, вырабатываемых из обезжиренного молока и молочной сыворотки.
31. Температурная обработка молока. Изменение составных частей молока при различном температурном воздействии.
32. Механическая обработка молока. Виды, особенности.

Бланк экзаменационного билета

Образец

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Экзамен по дисциплине «Хранение и переработка продукции животноводства» для обучающихся по направлению 36.04.02 Зоотехния

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

1. Характеристика вторичного сырья, получаемого при переработке молока. Его химический состав, основные направления использования.
2. Исследование мяса на свежесть.
3. На молокоперерабатывающее предприятие поступила партия сырого молока объемом 700 л массовой долей жира 3,7 %, массовой долей белка 3,2 % и плотностью 1028 кг/м³.
Определите зачётную массу молока.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения экзамена

Подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счет учебного времени (трудоемкости), отведенного на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету.

Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета.

Основные условия допуска обучающегося к экзамену:

обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине.

Плановая процедура проведения экзамена:

1. Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета.
2. Форма экзамена – письменная.
3. Время подготовки – 40 мин.

Экзамен проводится в установленное время и в установленном месте. Каждый обучающийся вытягивает билет из предложенных преподавателем. Билет включает в себя 2 теоретических вопроса и один практический из перечня экзаменационных вопросов. Обучающийся отвечает на вопросы. На подготовку к ответу на предложенные вопросы дается 40 минут. По результатам ответа выставляется оценка. Если обучающийся согласен с оценкой, то она выставляется в зачетную книжку и экзаменационную ведомость. Если обучающийся не согласен с оценкой, то проводится собеседование, где проводится анализ допущенных ошибок в работе. Если консенсус не найден, обучающийся отправляется на пересдачу.

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым приказом ректора
Форма экзамена -	<i>Письменный</i>
Время проведения экзамена	Время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы промежуточного контроля

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА сформированности компетенции

4.1. ОПК -2 - Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

ИД-3 – Владеет навыками анализа и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально- хозяйственных, генетических и экономических факторов.

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Базисная общероссийская норма массовой доли белка коровьего молока составляет...

- 2,8
- +3,0
- 3,2
- 3,4

2. Черно-пестрая порода крупного рогатого скота, это ...

- +порода молочного направления
- порода мясного направления
- порода мясо-молочного направления

3. Какие виды консервирования используют в технологии переработки крови убойных животных на пищевые цели?

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- +консервирование поваренной солью
- консервирование химическими реагентами
- +замораживание
- Стерилизация

4. Назовите виды эндокринного сырья...

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- +щитовидная железа
- поджелудочная железа
- сычуг
- +яичники и семенники

5. Горький привкус молока появляется в следствие...

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- хранения в закупоренных емкостях
- +поедания скотом горьких трав
- +развития некоторых видов микроорганизмов
- наследственных факторов

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1. Органолептическую оценку свежести мяса и субпродуктов проводят в следующей последовательности:

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

1. внешний вид и цвет
2. консистенция
3. запах
4. состояние жира и сухожилий
5. прозрачность и аромат бульона

2. Соответствие между категорией мясных продуктов и массовой долей мышечной ткани:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Категория А	свыше 80%
Категория Б	от 60% до 80%
Категория В	от 40% до 60%
	от 20% до 40%
	от 5% до 20%

3. Соответствие между классификационным признаком и видом мясных продуктов:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

вид мяса продуктивного животного	продукты из говядины
массовая доля мясных ингредиентов	мясосодержащие продукты
технология изготовления	варено-копченые продукты
	замороженные продукты
	охлажденные продукты
	цельнокусковые продукты

4. Соответствие методов ускорения созревания мяса и способов воздействия:
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Физические методы	электростимулирование
Биохимические методы	ферменты
Физиологические методы	адреналин
	понижение температуры
	повышение давления

5. Отбор проб молока и жидких молочных продуктов проводят в следующей последовательности:

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

1. перемешивание продукта в таре
2. отбор точечных проб
3. составление объединенной пробы
4. выделение пробы для анализа

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

1. Для органолептической оценки представлена свиная полутуша с характерными признаками: мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, цвет светло-розовый. Определите степень свежести образца

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ, СЛОВОМ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+свежее

1. Границей разделения туши говядины на полутуши является ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СЛОВСОЧЕТАНИЯ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ позвоночный столб

3. Жирность питьевого молока составляет менее ... %.

Плотность кг/м ³	1030
Массовая доля белка, %	3,0
Кислотность, °Т	21,0
Массовая доля СОМО, %	8,2
Группа чистоты	1
Температура продукта, °С	4±2

ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ЧИСЛОВОЕ ЗНАЧЕНИЕ

+0,5

4. Масса туши 280 кг., полномясная с округлой, выпуклой и отлично развитой мускулатурой. Тазобедренная часть туши очень широкая и ровная, нависание мышц бедра в области коленного сустава хорошо выражено, спина и поясница широкие и толстые, остистые отростки позвонков не просматриваются; лопатки и грудь очень округлые и хорошо заполнены мышцами, перехвата за лопатками нет, лопаточная кость не просматривается из-за толстого слоя мышц. Туша соответствует категории ...

ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ БУКВЕННОЕ ЗНАЧЕНИЕ

+К

5. Если толщина подкожного жира равна 2 см., площадь мышечного глазка 80 см², цвет мышечной ткани красный, подкожного жира белый, то говядина относится к ... классу мраморности

ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ЧИСЛОВОЕ ЗНАЧЕНИЕ

+1

4.2. ОПК-3 - Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно- правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ИД-1 - Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Какой документ регламентирует приоритетные направления развития агропромышленного комплекса

ГОСТ Р

+Постановление правительства

Технические условия

Технический регламент

2. Технические регламенты на продукцию животноводства подразделяют на ...

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+общие

+специальные

отраслевые

международные

3. Деятельность крестьянских (фермерских) хозяйств регулируется...

+Федеральным законом

Конституцией

Приказом

Положением

4. Правовое регулирование отношений в сфере развития сельского хозяйства, устойчивого развития сельских территорий осуществляется ...

+Федеральным законом «О развитии сельского хозяйства»

Федеральным законом «О личном подсобном хозяйстве»

Федеральным законом «О крестьянском (фермерском) хозяйстве»

Федеральным законом «О техническом регулировании»

5. Назовите нормативный документ, регламентирующий схемы разделки туш убойных животных...

+ГОСТ

Технические условия

Технический регламент

Инструкция

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1. В соответствии с требованиями ГОСТ, органолептическую оценку свежести мяса проводят в следующей последовательности:

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

1.внешний вид и цвет

2.консистенция

3.запах

4.состояние жира и сухожилий

5.прозрачность и аромат бульона

2. Соответствие между видом упаковки колбасных изделий и рекомендуемым сроком годности:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Натуральная, без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5 суток
Натуральная, с применением регуляторов кислотности	8 суток
Искусственная белковая, с применением вакуума или модифицированной атмосферы	30 суток
	35 суток

3. Соответствие между методами контроля и показателями качества изделий колбасных вареных в соответствии с ГОСТ:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Органолептические методы	Цвет и вид на разрезе
Физико-химические методы	Массовая доля нитрита натрия
Определение токсичных элементов	кадмий
	антибиотики
	пестициды

4. Стандартная схема производства сливочного масла включает операции:

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

1. приёмка свежего молока
2. сепарирование
3. нормализация, очистка
4. пастеризация
5. охлаждение и созревание
6. преобразование или сбивание
7. упаковка готового продукта

5. Соответствие между требованиями ГОСТ и категориями качества муки кормовой:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

соответствует характеристикам, указанным в ГОСТ	хорошее
мало отличается от характеристик, указанных в ГОСТ	приемлемое
не соответствует характеристикам, указанным в ГОСТ	неприемлемое
	отличное
	удовлетворительное

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

1. Туши или части туш и органы убойных животных и птицы для убоя, признанные органами ветеринарного надзора непригодными для пищевых целей и допущенные для производства кормовой и технической продукции, это - ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ, СЛОВOM В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+конфискат

2. Для данного метода нужны специальные машины, внешне напоминающие цилиндры из металла. В процессе вращения цилиндра жир кристаллизуется, превращается в масляные зерна. При завершении процесса происходит разбрызгивание пахты – обезжиренной сливочной основы. После этого полученные зерна тщательно промываются, добавляется прокаленная при высоких температурах соль, и зерна механически обрабатываются. Какому способу производства сливочного масла подходит данное описание?

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ, СЛОВOM В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ сбивание

3. Технологическим этапом производства пищевых жиров, на котором выполняются операции: отстаивание, фильтрация, сепарирование, нейтрализация, отбелка, дезодорирование, является ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ, СЛОВOM В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ рафинация

4. Суммарная балльная оценка соответствует ... сорту масла сливочного.

Вкус и запах	8 б
Консистенция	4 б
Цвет	2 б
Упаковка и маркировка	3 б

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ, ПРИЛАГАТЕЛЬНЫМ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ ВЫСШИЙ

5. Категорией продукта из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 75 % включительно, является ...

ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ БУКВЕННОЕ ЗНАЧЕНИЕ

+Б

ИД-2 - Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. Лучшими органолептическими свойствами обладает мясо:

Замороженное

Охлажденное +

Парное

Термическое состояние не имеет значения

2. Какие режимы регулируют для минимизации усушки мяса при хранении в замороженном состоянии?

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

влажность воздуха +

температура+

давление

скорость циркуляции воздуха+

3. Какими категориями качества характеризуется свежесть мяса и субпродуктов?

сорт

степень +

марка

показатель

4. Укажите категорию продукта из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 % до 80,0 % включительно

А

Б +

В

Г

Д

5. Укажите технологическую операцию при производстве колбасных изделий, во время которой отделяется мышечная, жировая и соединительная ткань от кости

Разделка

Обвалка+

Жиловка

Подготовка

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1. Соответствие между методами контроля и показателями качества муки кормовой в соответствии с ГОСТ:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Органолептические показатели	внешний вид
Физико-химические показатели	крупность помола
Микробиологические показатели	токсинообразующие анаэробы
	диоксины
	бифенилы

2. Стандартная схема производства технических жиров в вакуумных котлах включает операции:

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

1. подогрев котла

2. загрузка сырья

3. обезвоживание сырья

4. разварка сырья

5. сушка жира и шквары
6. отстаивание и слив жира

3. Соответствие между технологическими этапами производства кефира и документами регламентирующими требования:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Сырье применяемое для изготовления кефира	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Упаковка готовой продукции	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
Маркировка готовой продукции	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

4. Технологический процесс производства кефира резервуарным методом состоит из следующих операций...

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

1. приемка и подготовка сырья
2. нормализация
3. гомогенизация
4. пастеризация и охлаждение
5. заквашивание, сквашивание
6. охлаждение и созревание сгустка
7. упаковка

5. Соответствие между способами и технологическими этапами производства кефира:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Термостатный	Фасовка продукта до начала процесса сквашивания
Резервуарный	Фасовка продукта после завершения процесса сквашивания
	Фасовка продукта во время процесса сквашивания

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

1. Показатель, характеризующий способность сливочного масла сохранять форму и не деформироваться под воздействием собственной массы при температуре 30 ± 1 °C ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ, СЛОВОМ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+термоустойчивость

2. Суммарная балльная оценка соответствует ... сорту масла сливочного.

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ, ПРИЛАГАТЕЛЬНЫМ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

Вкус и запах	5 б
Консистенция	3 б
Цвет	1 б
Упаковка и маркировка	2 б

+ первый

3. Масса мышечной ткани в пробе составляет 4,4 кг., масса отобранной пробы 5,4 кг., определите массовую долю мышечной ткани в обваленном мясе...

ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ЦИФРОВОЕ ЗНАЧЕНИЕ

+1,0

4. Определенное количество жира одного вида, одинаково упакованного, произведенного одним изготовителем в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевого топленого животного жира, является ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ, СЛОВОМ В ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+ партия

5. Кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ, СЛОВОМ В ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+кефир

ИД-3 - Владеет навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно- правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

1. В соответствии с ГОСТ титруемая кислотность свежего молока составляет...

14-16 °Т

18 -22 °Т

+16-18 °Т

18-20 °Т

2. В соответствии с требованиями нормативной документации массовая доля белка в кефире составляет...

не менее 5%

не менее 7%

+не менее 3%

не менее 2 %

3. Массовая доля жира молочного мороженого в соответствии с ГОСТ составляет не менее ...

+0,5 %

0,6 %

0,7 %

0,8 %

4. Массовая доля жира сливочного мороженого в соответствии с ГОСТ составляет не менее ...

5 %

6 %

7 %

+8 %

5. Разрешительным документом для выпуска в обращение мясной продукции для взрослых является...

+декларация соответствия

Технический регламент

ГОСТ

ветеринарный сертификат

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1. Этапы декларирования продукции животноводства в соответствии с нормативно- правовыми актами...

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

1. обращение заявителя в орган с заявкой на сертификацию

2. идентификация продукции органом

3. отбор, ввоз образцов продукции и их дальнейшие испытания

4. анализ состояния производства
5. выдача сертификата и его регистрация в реестре ЕАЭС
6. нанесение на продукцию единого знака обращения на рынке
7. периодический инспекционный контроль

2. Соответствие понятий и определений кисломолочных напитков по требованиям ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

простокваша	кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков и/или термофильных молочнокислых стрептококков)
кефир	кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей
	кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки)
	кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов (ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибах)

3. Соответствие понятий и определений мясных продуктов по требованиям ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

мясной продукт	мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов
мясосодержащий продукт	мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно
	мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 30 процентов включительно
	мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет от 30 до 60 процентов включительно

4. Степень свежести жира в зависимости от величины перекисного числа...

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

свежий	до 0,03
свежий, не подлежит хранению	от 0,03 до 0,06
сомнительной свежести	от 0,06 до 0,10
испорченный	более 0,10
	более 0,15
	от 1,0 до 2,0

5. Дегустационную оценку качества целого мясного продукта проводят в соответствии с нормативно-правовыми актами...

УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

1. внешний вид
2. цвет и состояние поверхности
3. запах на поверхности
4. запах в глубине
5. консистенция

Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)

1. При изготовлении сливочного масла допускается применять пищевой краситель ..., содержание которого должно соответствовать нормам, регламентированным санитарными правилами и гигиеническими нормативами, действующими на территории РФ
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ, СЛОВОМ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

+каротин

2. Переведите 450 литров молока в килограммы

ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ЦИФРОВОЕ ЗНАЧЕНИЕ

+463,5

3. При хранении мяса в охлажденном виде с 6 на 7 сутки нормы естественной убыли исчисляются по ... % за каждые сутки

ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ЦИФРОВОЕ ЗНАЧЕНИЕ

+0,02

4. Определите термическое состояние мяса

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ, ПРИЛАГАТЕЛЬНЫМ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

Вид мяса	Температура, °C	Срок хранения, сут.
Говядина	от 0 до -1,5	10-16
Свинина	от 0 до -2	7-14
Баранина	от 0 до -1	7-12
Птица	0 до 2	5-6

+охлажденное

5. Определите термическое состояние мяса

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ, ПРИЛАГАТЕЛЬНЫМ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

Вид мяса	Температура, °C	Срок хранения, мес.
Говядина	-18 до -20	8-12
Свинина	от -18 до -20	4-6
Баранина	от -18 до -20	6-10
Птица	-12	4-8

+замороженное