

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 11.09.2025 08:17:27

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 36.03.02 Зоотехния

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

**Б1.О.35 Технология первичной переработки продуктов
животноводства**

**Направленность (профиль) «Зооинжиниринг»
с дополнительной квалификацией «Руководитель предприятия»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Кормления животных и частной зоотехнии
Разработчик, канд. техн., доцент	Рябкова Д.С.

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

5. 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.

6. 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 наименование 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-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ОПК-1} Знает нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	-нормативные общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	- определять общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	-анализировать и по результатам нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения определять назначение животных, сырья и продуктов животного происхождения
		ИД-2 _{ОПК-1} Умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	- порядок определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	- ориентироваться в характеристике биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных	- определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных
		ИД-3 _{ОПК-1} Владеет навыками использования физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	- физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	- анализировать результаты физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	- физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения при решении задач в профессиональной деятельности

**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
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1					
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Выполнение и сдача электронной презентации*	2.1	+		+		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем		+		+		
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1	+		+		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			+		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4			+		
* 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 Вопросы для самостоятельного изучения темы Общий алгоритм самостоятельного изучения темы Критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам лабораторных занятий Критерии оценки самоподготовки по темам лабораторных занятий
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Пример экзаменационного билета Плановая процедура проведения экзамена Критерии оценки ответов на вопросы итогового контроля

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-1	ИД-1ОПК-1	Полнота знаний	Знает нормативные общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Компетенция в полной мере не сформирована. Не знает нормативные общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Имеющихся знаний в целом достаточно для контроля нормативных общеклинических показателей систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения	Хорошо ориентируется в нормативных общеклинических показателях систем организма животных, показателях качества сырья и продуктов животного происхождения	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям.	Опрос, Электронная презентация, экзамен
		Наличие умений	Умеет определять общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Имеющихся умений недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Удовлетворительно ориентируется при определении общеклинических показателей систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Умеет определять общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками анализировать и	Не владеет навыками анализировать и по результатам нормативных	Имеющихся навыков в целом достаточно для решения	Уверенно показывает навыки анализировать и по результатам	Сформированность компетенции полностью соответствует	

			по результатам нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения определять	общеклинических показателей органов и систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения определять	профессиональных задач	нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения определять	требованиям.	
ИД-2 _{ОПК-1}	Полнота знаний	Знает порядок определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Компетенция в полной мере не сформирована. Не знает порядок определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям.	Хорошо знает порядок определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Уверенно показывает знания порядка определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Опрос, Электронная презентация, экзамен	
	Наличие умений	Умеет ориентироваться в характеристике биологического статуса, нормативных общеклинических показателях органов и систем организма животных	Имеющихся умений недостаточно для решения профессиональных задач	Показывает средние умения ориентироваться в характеристике биологического статуса, нормативных общеклинических показателях органов и систем организма животных	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Умеет ориентироваться в характеристике биологического статуса, нормативных общеклинических показателях органов и систем организма животных		
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Не владеет навыками определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Имеющихся знаний в целом достаточно для решения практических задач	На хорошем уровне демонстрирует навыки определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям.		
ИД-3 _{ОПК-1}	Полнота знаний	Знает физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и	Компетенция в полной мере не сформирована. Не знает физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Показывает удовлетворительные знания физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Знает физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Опрос, Электронная презентация, экзамен	

			продуктов животного происхождения					
		Наличие умений	Умеет анализировать результаты физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Имеющихся умений недостаточно для решения практических задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям.	Хорошо справляется с анализом результатов физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Умеет анализировать результаты физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения при решении задач в профессиональной деятельности	Не владеет навыками физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения при решении задач в профессиональной деятельности	Имеющихся навыков в целом достаточно для решения профессиональных задач	Демонстрирует на хорошем уровне навыки физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения при решении задач в профессиональной деятельности	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям.	

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

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

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

- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем и достижений в области первичной переработки продуктов 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

- Оценка качества вареных колбас
- Оценка качества варено-копченых колбас
- Оценка качества сырокопченых колбас
- Оценка качества сосисок
- Оценка качества шпикачек
- Оценка качества сарделек
- Оценка качества мясных полуфабрикатов
- Оценка качества мясных, рыбных консервов
- Оценка качества продуктов пчеловодства
- Оценка качества продуктов птицеводства

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.

3.1.2 Средства для текущего контроля

Очная форма обучения

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Технология производства колбас, ветчинноштучных изделий, мясных консервов»

1. Сырье для колбасного производства.
2. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства изделий.
3. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.
4. Ассортимент колбасных и ветчинных изделий – вареные колбасы и сосиски, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы, субпродукты 1 и 2 категорий, зельцы, деликатесные изделия (шейка, буженина, карбонат, корейка, грудинка, рулеты, ветчина) и др. продукты
5. Технология производства консервов.

Заочная форма обучения

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Технология производства колбас, ветчинноштучных изделий, мясных консервов»

1. Сырье для колбасного производства.
2. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства изделий.
3. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.
4. Ассортимент колбасных и ветчинных изделий – вареные колбасы и сосиски, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы, субпродукты 1 и 2 категорий, зельцы, деликатесные изделия (шейка, буженина, карбонат, корейка, грудинка, рулеты, ветчина) и др. продукты.
5. Технология производства консервов

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Приготовление продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов»

1. Пищевая ценность рыбы.
2. Технология посола и маринования рыбы.
3. Технология сушения, вяления и копчения рыбы.
4. Технология рыбных полуфабрикатов и рыбных консервов.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Технология приготовления яичных продуктов: меланжа, яичного порошка»

1. Технология яичного порошка
2. Характеристика пищевых яиц
3. Технология производства меланжа

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 собеседование 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, соблюдает заданную форму изложения – доклад и презентация;
- «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. Оценка качества продуктов животноводства

- 1) Определение сортности и доброкачественности яиц.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам практических (семинарских) занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

3.1.3 Средства для текущего контроля

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому студент должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на аудиторных занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

1. Значение и основные принципы мясоперерабатывающей промышленности.
2. Порядок сдачи-приемки скота на предубойную базу мясокомбината
3. Подготовка скота в хозяйстве к отправке на мясокомбинат
4. Оплата скота по массе и качеству мяса.
5. Ветеринарно-санитарные правила предубойного осмотра животных.
6. Госстандарт на мясо говядины.
7. Госстандарт на свинину.
8. Способы определения состояния упитанности животных, предназначенных для убоя.
9. Оформление документов на транспортируемый для убоя скот.
10. Транспортировка животных автомобильным транспортом.
11. Транспортировка животных по железной дороге.
12. Перегон животных.
13. Перевозка животных водным транспортом.
14. Перевозка животных воздушным транспортом.
15. Определение убойного выхода с туши животного, субпродуктов, жира сырца.
16. Принцип пересчета мяса в живую массу и живой массы в убойную (по видам животных).
17. Типы предприятий по переработке животных.
18. Способы оглушения животных и их оценка.
19. Обескровливание.
20. Особенности убоя и переработки свиней.
21. Особенности убоя и переработки мелкого рогатого скота.
22. Особенности убоя и переработки сельскохозяйственной птицы.
23. Клеймение мяса. Что удостоверяет клеймение?
24. Особенности клеймения мяса говядины.
25. Особенности клеймения мяса свинины.
26. Особенности клеймения мяса баранины и козлятины.
27. Особенности клеймения мяса сельскохозяйственной птицы.
28. Отбор проб мяса для исследования. Метод исследования мяса на свежесть.
29. Особенности клеймения мяса конины.
30. Морфологический состав мяса.
31. Химический состав мяса.
32. Факторы, влияющие на качество мяса.
33. Созревание мяса.
34. Способы хранения мяса, убыль массы мяса при хранении.
35. Загар мяса.
36. Требования к размещению и устройству мясоперерабатывающего предприятия (МПП).
37. Основные производственные зоны МК.
38. Закисание мяса.
39. Ослизнение мяса.
40. Плесневение мяса.
41. Гниение мяса.
42. Сортная разделка туш мяса говядины, свинины и баранины для розничной торговли.
43. Классификация субпродуктов и их пищевая ценность.
44. Номенклатура кожевенного сырья.
45. Способы консервирования кожевенного сырья.
46. Каких животных запрещено перерабатывать на мясо.
47. Способы размораживания мяса и их сравнительная характеристика.
48. Определение видовой принадлежности мяса.
49. Госстандарт на мясо птицы.
50. Особенности убоя и переработки крупного рогатого скота на мясо.
51. Распознавание мяса, полученного от больных животных или трупов.
52. Категории упитанности крупного рогатого скота согласно ГОСТ.
53. Категории упитанности свиней, реализуемых на убой.
54. Категории упитанности овец по ГОСТ.
55. Упитанность птицы, предназначенной для убоя, в соответствии с требованиями ГОСТ.
56. Транспортировка, сдача и приемка птицы на мясоперерабатывающие предприятия.
57. Предубойное содержание животных.
58. Факторы, способствующие возникновению пороков мяса.
59. Типы посола мяса.

60. Категории туш баранины и козлятины согласно ГОСТ.
61. Подготовка кишок для изготовления колбас.
62. Пороки кишечного сырья.
63. Прижизненные и технологические пороки кожевенного сырья.
64. ГОСТ по категориям упитанности кроликов. Сдача-приемка кроликов на предприятия мясной промышленности.
65. Подразделение мяса (тушек) кроликов по категориям. Маркировка и упаковка тушек.
66. Сущность методов консервирования мяса и мясопродуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов.
67. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов.

ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра кормления животных и частной зоотехнии

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

по дисциплине

«Технология первичной переработки продуктов животноводства»

1. Ветеринарно-санитарные правила предубойного осмотра животных.
2. Исследование мяса на свежесть.
3. Определение убойного выхода с туши животного мяса, субпродуктов, жира сырца.

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 – 45 мин.

Экзамен проводится в установленное время и в установленном месте. Одновременно в аудиторию приглашается не более 5 человек. Каждый обучающийся вытягивает билет из предложенных преподавателем. Билет включает в себя 2 теоретических вопроса и один практический из перечня экзаменационных вопросов. Обучающийся устно отвечает на вопросы. На подготовку к ответу на предложенные вопросы дается 20 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 (бакалавриат, специалитет, магистратура) 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, изложенных в п.2.2 настоящей программы
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, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	<i>письменный</i>
Время проведения экзамена	Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

ИД-1 опк 1 -Знает нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения

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

1. Части туши животного после снятия шкуры, отделения головы, нижних частей конечностей и внутренних органов называют

Ответ запишите в форме существительного в именительном падеже

+мясо

отруб

полутуша

часть

2. Химический состав мяса:

Выберите не менее трех вариантов ответов

+белок

+миоглобин

+ферменты

жировая ткань

мышечная ткань

3. Морфологический состав мяса:

Выберите не менее трех вариантов ответов

вода

жир

ферменты

+мышечная ткань

+жировая ткань

+костная ткань

4. Мышечная ткань делится на ...

Выберите не менее двух вариантов ответов

+поперечнополосатую

+гладкую

рыхлую

плотную

эластическую

5. Соединительная ткань делится на ...

Выберите не менее двух вариантов ответов

поперечнополосатую

гладкую

+рыхлую

+плотную

+эластическую

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах

ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1. Последовательность операции первичной переработки животных:

Укажите порядковый номер для всех вариантов ответов

1 оглушение

2 обескровливание

3 забеловка шкуры

4 съемка шкуры

5 извлечение внутренних органов

6 распиловка туш

7 оценка качества мяса

8 взвешивание мяса

+1,2,3,4,5,6,7,8

1,2,4,3,6,5,7,8

1,2,3,6,4,5,8,7

2. Убой и переработка птицы на мясо:

Укажите порядковый номер для всех вариантов ответов

1 навешивание на конвейер

2 оглушение

3 обескровливание

4 снятие пера

5 потрошение

6 сортировка

7 клеймение

8 упаковка

+1,2,3,4,5,6,7,8

2,1,3,4,5,7,6,8

1,2,4,3,5,8,7,6

3.. Порядок приема и сдачи животных для убоя: ...

Укажите порядковый номер для всех вариантов ответов

1 поставщик предъявляет сопроводительные документы

2 отметка времени прибытия на МК

3 размещение животных во временные загоны, проведение вет. осмотра

4 осмотр скота товароведами и взвешивание животных

5 заполнение документов с отметками результатов взвешиваний, упитанности, загрязнений, времени окончания приема и скидок

+1,2,3,4,5

1,3,2,4,5

1,2,5,4,3

4. Установите соответствие:

1. Для передвижного механизированного убойного пункта характерно	1. фургон на автомобильном прицепе, холодильная установка, убойно-разделочное отделение, передвижная электростанция
2. Для передвижного убойно-санитарного пункта характерно	2. помещение для убоя животных, остывочная и холодильная камеры, комната автоклавирования, печь для сжигания трупов, помещение для первичной обработки и хранения кож
3. Для мясокомбината характерно	3. предприятие по комплексной переработке скота и всех продуктов убоя
	4. желатиновые, клеевые, утилизационные заводы

5. Установите соответствие

1. Костная ткань по своему строению	1. губчатая, трубчатая, пластинчатая
	2. плотная, рыхлая, пренхиматозная
	3. соединительная, хрящевая

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

1. Структура мышц мяса хорошего качества имеет волокна

Ответ: мелкого диаметра

2. «Мраморность» мясу придает ... ткань

Ответ запишите в форме прилагательного: жировая

3. Укажите размер скидки на содержимое ЖКТ при приеме животных на мясоперерабатывающих предприятий: до....%

Ответ: 3

4. Процесс, происходящий в мясе под действием ферментов, вызывающий размягчение мяса и образование веществ улучшающих вкус и запах готовых изделий -

Ответ: созревание

5. Длительность предубойной выдержки для убойных животных крупного и мелкого рогатый скота составляет:.... часов

Ответ: запишите в форме числа: 24

ИД-2 опк 1 Умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных

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

1. Толщину подкожного жира у свиней определяют ...

+над остистыми отростками спинных

позвонков между 6-м и 7-м ребрами

в области спины и поясницы

над остистыми отростками спинных

позвонков между 7-м и 8-м ребрами

2. Вещества, переходящие в бульон при варке костей ...

Выберите не менее двух вариантов ответов

+костный жир

костный мозг

+продукты распада коллагена

пигменты

витамины

3. Определение состояния упитанности животных проводят применяя ...

Выберите не менее трех вариантов ответов

+наружный осмотр

+прощупывание

+ультразвуковое исследование

взвешивание

измерение

расчет индексов телосложения

4. Категории упитанности взрослого крупного рогатого скота согласно ГОСТ:

Выберите не менее двух вариантов ответов

+первая

+вторая

третья

отборная

высшая

средняя

5. Технологические факторы, влияющие на качество мяса:

Выберите не менее четырех вариантов ответов

+оглушение животного

+степень обескровливания

+съемка шкур

+разделка туш

побитости

предубойная выдержка животных

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах

ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов

1. Установите соответствие

1. Длительность предубойной выдержки для крупного и мелкого рогатого скота составляет	1. 24 часа
2. Длительность предубойной выдержки для кроликов составляет	2. 12 часов
3. Длительность предубойной выдержки для сухопутной птицы составляет	3. 10-12 часов
	4. 14 часов

2. Установите соответствие

1. Размер скидки на содержимое ЖКТ при приеме животных на МК	1. до 3%
2. Размер скидки на беременность маток во втором периоде при приеме животных на МК	2. до 10%
3. . Размер скидки на выявленный навал (загрязнения) при приеме животных на МК	3. до 1%
	4. до 7%

3. Последовательность операции первичной переработки животных:

Укажите порядковый номер для всех вариантов ответов

1 оглушение

2 обескровливание

3 забеловка шкуры

4 съемка шкуры

5 извлечение внутренних органов

6 распиловка туш

7 оценка качества мяса

8 взвешивание мяса

+1,2,3,4,5,6,7,8

1,2,4,3,6,5,7,8

1,2,3,6,4,5,8,7

4. Убой и переработка птицы на мясо: ...

Укажите порядковый номер для всех вариантов ответов

1 навешивание на конвейер

2 оглушение

3 обескровливание

4 снятие пера

5 потрошение

6 сортировка

7 клеймение

8 упаковка

+1,2,3,4,5,6,7,8

2,1,3,4,5,7,6,8

1,2,4,3,5,8,7,6

5. Установите соответствие:

1. Для передвижного механизированного убойного пункта характерно	1. фургон на автомобильном прицепе, холодильная установка, убойно-разделочное отделение, передвижная электростанция
2. Для передвижного убойно-санитарного пункта характерно	2. помещение для убоя животных, остывочная и холодильная камеры, комната автоклавирования, печь для сжигания трупов, помещение для первичной обработки и хранения кож
3. Для мясокомбината характерно	3. предприятие по комплексной переработке скота и всех продуктов убоя
	4. желатиновые, клеевые, утилизационные заводы

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

1. Части туши животного после снятия шкуры, отделения головы, нижних частей конечностей и внутренних органов называют

Ответ запишите в форме существительного в именительном падеже: мясо

2. . Процесс, происходящий в мясе под действием ферментов, вызывающий размягчение мяса и образование веществ улучшающих вкус и запах готовых изделий-...

Ответ запишите в форме существительного в именительном падеже: созревание

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

Ответ Б/б

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

Ответ запишите в форме существительного в именительном падеже: обвалка

5. Определите технологический этап производства пищевых жиров, на котором выполняются следующие операции: отстаивание, фильтрация, сепарирование, нейтрализация, отбелка, дезодорирование

Ответ запишите в форме существительного в именительном падеже: рафинация

ИД-3 опк 1 Владеет навыками использования физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения

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

1. Основные задачи при организации перевозки скота и птицы: ...

Выберите не менее четырех вариантов ответов

+Подготовка транспорта

+Удобные и надежные погрузочно-разгрузочные сооружения

+Правильное размещение животных в транспортном средстве

+Соблюдение условий транспортировки

-Заблаговременная договоренность с мясоперерабатывающим предприятием о поставке на убой скота и птицы

-Голодная выдержка животных

2. Транспортная документация для перевозки скота:

Выберите не менее четырех вариантов ответов

+товарно-транспортная накладная

ведомость взвешивания

+путевой журнал

+гуртовая ведомость

+акт на выбытие животных

акт падежа

3. На мясо и субпродукты, подлежащие обезвреживанию накладывают треугольное клеймо и штамп с надписью

-Утиль

+В санобработку

-Предварительный осмотр

4. Технологические операции проводимые при обработке мякотных субпродуктов:

Выберите не менее трех вариантов ответов

+промывка

+зачистка от прирезей др. тканей

+зачистка от кровеносных и лимфатических сосудов

-зачистка от прирезей шкуры

-шпарка

5. Приспособления, устройства и инструменты для оглушения животных электрическим способом

Выберите не менее трех вариантов ответов

-молотом

-пневмомолотом

-стиллетом

+стеком

+щипцами

+в боксах

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

1. . Установите соответствие:

1. Для передвижного механизированного убойного пункта характерно	1. фургон на автомобильном прицепе, холодильная установка, убойно-разделочное отделение, передвижная электростанция
2. Для передвижного убойно-санитарного пункта характерно	2. помещение для убоя животных, остывочная и холодильная камеры, комната автоклавирования, печь для сжигания трупов, помещение для первичной обработки и хранения кож
3. Для мясокомбината характерно	3. предприятие по комплексной переработке скота и всех продуктов убоя
	4. желатиновые, клеевые, утилизационные заводы

2. Установите соответствие:

1. Длительность предубойной выдержки для крупного и мелкого рогатого скота составляет	1. 24 часа
2. Длительность предубойной выдержки для кроликов составляет	2. 12 часов
3. Длительность предубойной выдержки для сухопутной птицы составляет	3. 10-12 часов
	4. 14 часов

3. Установите соответствие:

1. Костная ткань по своему строению	1. губчатая, трубчатая, пластинчатая
	2. плотная, рыхлая, пренхиматозная
	3. соединительная, хрящевая

4. Последовательность операции первичной переработки животных:

Укажите порядковый номер для всех вариантов ответов

1 оглушение

2 обескровливание

3 забеловка шкуры
4 съёмка шкуры
5 извлечение внутренних органов
6 распиловка туш
7 оценка качества мяса
8 взвешивание мяса
+1,2,3,4,5,6,7,8
1,2,4,3,6,5,7,8
1,2,3,6,4,5,8,7

5. Убой и переработка птицы на мясо: ...

Укажите порядковый номер для всех вариантов ответов

1 навешивание на конвейер

2 оглушение

3 обескровливание

4 снятие пера

5 потрошение

6 сортировка

7 клеймение

8 упаковка

+1,2,3,4,5,6,7,8

2,1,3,4,5,7,6,8

1,2,4,3,5,8,7,6

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

1. Лучшими органолептическими свойствами обладает мясо:...

Ответ запишите в форме прилагательного: охлажденное

2. Какими категориями качества характеризуется свежесть мяса и субпродуктов

Ответ запишите в форме существительного в именительном падеже: степень

3. Длительность предубойной выдержки для убойных животных крупного и мелкого рогатый скота составляет:... часов

Ответ: запишите в форме числа: 24

4. Укажите буквой категорию продукта из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 20,0 % до 40,0 % включительно

Ответ: Г/г

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

Ответ запишите в форме существительного в именительном падеже: обвалка