

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбинов Бадикто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.10.2024 10:16:38
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»**

Факультет ветеринарной медицины

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
Ветеринарно-санитарная
экспертиза,
микробиология и
патоморфология

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
ветеринарной медицины

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
дисциплины (модуля)**

Б1.В.03 Технология переработки продукции животноводства

**Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и
продуктов растительного и животного происхождения
бакалавр**

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра

Технология производства, переработки и
стандартизации с.-х. продукции

Разработчик (и)

подпись уч.ст., уч. зв. И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии Факультета
ветеринарной медицины

подпись уч.ст., уч. зв. И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись И.О.Фамилия

Улан – Удэ, 202__

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.

2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).

3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).

4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включает в себя:

- оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля)..

- оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;

- оценочные средства, применяемые для текущего контроля;

5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля) в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины (модуля) / практики, персональный уровень достижения которых
проверяется

с использованием представленных в п. 3 оценочных материалов

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	5
Профессиональные компетенции					
ПКС-1	ПКС-1 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<p>Знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов, инфекционного или незаразного происхождения.</p> <p>ПКС-1.2. ИД-2</p> <p>Уметь: применять методы научного исследования, определять необходимость проведения лабораторных исследований; проводить статистическую обработку результатов опытов.</p> <p>ПКС-1.3. ИД-3</p> <p>Владет: принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью, методами ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного</p>	<p>Знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов, инфекционного или незаразного происхождения.</p>	<p>Уметь: применять методы научного исследования, определять необходимость проведения лабораторных исследований; проводить статистическую обработку результатов опытов.</p>	<p>Владет: принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью, методами ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения</p>

2. РЕЕСТР

элементов оценочных материалов по дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент	
	Наименование	
1	2	
1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Перечень вопросов к зачету	
	Критерии оценки к зачету	
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО), включая самостоятельную работу	Не предусмотрено учебным планом	
3. Средства для текущего контроля	Перечень контрольных вопросов для устного опроса	
	Критерии оценивания	
	Шкала оценивания	
	Перечень тестовых заданий	
	Критерии оценивания	
	Шкала оценивания	
	Перечень ситуационных задач	
	Критерии оценивания	
Шкала оценивания		

3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках дисциплины (модуля)

Код и название компетенции	Код индикатора достижения 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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ПКС-1 Способен применять на практике базовые	-ид-1 ПКС-1.1. Анализирует порядок предубойного ветеринарного осмотра	Полнота знаний	Знает базовые знания теории и проводить исследования продуктов животного	не знает базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных	плохо базовые знания теории и проводить исследование с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий	хорошо знает базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных	Перечень вопросов к экзамену Комплексных вопросов для проведения

<p>ые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>животных; признаки патоморфологических изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов, инфекционного или незаразного происхождения. ИД-2 ПКС-1.2. Проводит статистическую обработку результатов опытов; методы научного исследования, определяет необходимость проведения лабораторных исследований. ИД-3 ПКС-1.3. Представляет принципы решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанные с профессиональной деятельностью, методы ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения</p>		использованием современных технологий при решении профессиональных задач.	ых задач		при решении профессиональных задач	технологий при решении профессиональных задач	ия устных опросов. Комплект тестовых заданий. Комплект индивидуальных заданий к решению ситуационных задач
		Наличие умений	проводить исследования качества мяса, яиц, рыбы, меда, топленных жиров животного происхождения с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.	не умеет применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	плохо умеет применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.	Умеет применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	в полной мере умеет применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: техникой определения основных показателей химического состава продуктов животного происхождения; техникой определения пищевой и биологической ценности продуктов убоя.	не владеет навыками применения на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	плохо владеет навыками применения на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	владеет навыками применения на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	в полной мере владеет навыками применения на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	

	ния							
--	-----	--	--	--	--	--	--	--

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

4.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

4.1.1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.В.02 Технология переработки продукции животноводства	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
или 6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт с оценкой
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Перечень вопросов к зачету

1. Современное состояние мясной промышленности страны. Пути улучшения мясных ресурсов и развития сырьевой базы мясной промышленности (ПКС-1) .
2. Основные источники животного сырья. Характеристика мясных качеств наиболее распространенных видов животных (ПКС-1).
3. Основные положения о закупках убойных животных (ПКС-1).
4. Виды транспортировки животных и задачи зооинженера в их организации, подготовке животных в хозяйстве к транспортировке, в оформлении транспортной документации (ПКС-1).
5. Перегон животных. Формирование гуртов (ПКС-1).
6. Перевозка животных по железной дороге (ПКС-1).
7. Перевозка скота автомобильным транспортом (ПКС-1).
8. Перевозка скота водным транспортом (ПКС-1).
9. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств (ПКС-1).
10. Порядок приема и сдачи скота убойных животных и птицы по живой массе и упитанности, методы определения упитанности животных и птицы, нормы скидок при сдаче-приемке скота (ПКС-1).
11. Требования ГОСТ Крупный рогатый скот для убоя (ПКС-1).
12. Требования ГОСТ Овцы и козы для убоя (ПКС-1).
13. Требования ГОСТ Свины для убоя (ПКС-1).
14. Требования ГОСТ Лошади для убоя (ПКС-1).
15. Требования Кролики для убоя (ПКС-1).
16. Требования ГОСТ Птица сельскохозяйственная для убоя (ПКС-1).
17. Требования ГОСТ Мясо-говядина и телятина (ПКС-1).
18. Требования ГОСТ Мясо. Свинына в тушах и полутушах (ПКС-1).
19. Требования ГОСТ Мясо-баранина и козлятина - в тушах (ПКС-1).
20. Требования ГОСТ Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок) (ПКС-1).
21. Требования ГОСТ Мясо цыплят-бройлеров (ПКС-1).
22. Типы предприятий по переработке животных и птицы (мясокомбинаты, птицекомбинаты, хладобойни, убойные пункты, мясоперерабатывающие заводы) (ПКС-1).
23. Организация приема, сортировки и размещения скота на скотосырьевой базе мясокомбината. Предубойное содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса. Болезни, при которых животные не допускаются к убоя (ПКС-1)..

- 24.Технология убоя и первичная переработка животных. Способы убоя животных и их сравнительная оценка. Значение степени обескровливания туш (ПКС-1)..
- 25.Технология убоя и первичной переработки птицы, кроликов. Оценка тушек птицы и кроликов (ПКС-1)..
- 26.Оценка туш крупного рогатого скота по категориям упитанности. Клеймение и охлаждение туш (ПКС-1)..
- 27.Оценка туш свиней по категориям. Клеймение и охлаждение туш (ПКС-1)..
- 28.Оценка туш овец и коз по категориям упитанности. Клеймение и охлаждение туш (ПКС-1)..
- 29.Оценка туш лошадей по категориям упитанности. Клеймение и охлаждение туш (ПКС-1)..
- 30.Оценка тушек кроликов по категориям упитанности. Клеймение и охлаждение тушек (ПКС-1)..
- 31.Оценка тушек сельскохозяйственной птицы по категориям упитанности. Клеймение и охлаждение тушек (ПКС-1)..
- 32.Оценка тушек цыплят-бройлеров по категориям упитанности. Клеймение и охлаждение тушек (ПКС-1)..
- 33.Субпродукты. Классификация, пищевая ценность, обработка и хранение (ПКС-1)..
- 34.Пищевые жиры, кишечное сырье, кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование (ПКС-1)..
- 35.Кожевенно-меховое сырье: хозяйственное значение, методы съемки шкур, способы консервирования (ПКС-1)..
- 36.Требования ГОСТ на кожевенно-меховое сырье. Правила сдачи-приемки шкур (ПКС-1)..
- 37.Пороки шкур, причины их возникновения и меры по предупреждению. Зооветеринарные мероприятия по обезвреживанию шкур при заболевании животных (ПКС-1).
- 38.Яйцо, пищевая ценность, изменения при хранении, требования ГОСТ и товарная оценка (ПКС-1)..
- 39.Понятие о мясе. Морфологический состав мяса различных видов животных и птицы. Содержание отдельных тканей и их влияние на пищевое достоинство мяса. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса (пол, возраст, порода, упитанность и др.) (ПКС-1).
- 40.Химический состав мяса. Зависимость химического состава мяса от вида, породы, пола, возраста, упитанности и др (ПКС-1).
- 41.Химический состав и пищевая ценность мяса домашней птицы и кроликов (ПКС-1).
- 42.Отличительные признаки говядины, свинины, баранины. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности (ПКС-1).
- 43.Обоснование и схема сортовой разрубki говяжьих полутуш. ГОСТ Мясо. Разделка говядины для розничной торговли (ПКС-1).
- 44.Обоснование и схема сортовой разрубki свиных полутуш. ГОСТ Мясо. Свинина. Разделка для розничной торговли (ПКС-1).
- 45.Обоснование и схема сортовой разрубki туш мелкого рогатого скота. ГОСТ Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли (ПКС-1).
- 46.Созревание мяса. Значение, сущность и факторы, влияющие на созревание мяса. Признаки созревания мяса (ПКС-1).
- 47.Изменения в мясе при хранении. Гниение мяса. Сущность, микробиологические и биохимические изменения в процессе гниения. Факторы, способствующие процессу гниения мяса. Способы определения свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка (ПКС-1).
- 48.Изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, свечение, плесневение. Причины и сущность изменений, способы обнаружения и ветеринарно-санитарная оценка. Меры по предупреждению этих процессов (ПКС-1).
- 49.Методы консервирования мяса. Современные прогрессивные способы консервирования мяса (ПКС-1).
- 50.Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы (ПКС-1).
- 51.Требования ГОСТ 814-96 "Рыба охлажденная", ГОСТ 1168-86 "Мороженая рыба", ГОСТ 1368-91 "Рыба всех видов обработки" (ПКС-1).
- 52.Разделка рыбы. Основы технологии рыбных продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов (ПКС-1).
- 53.Мед. Его физические, физико-химические, биологические и биолого-химические свойства, пищевая ценность. ГОСТ Мед натуральный. Технические условия (ПКС-1).

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

5.1. Критерии оценки к зачету

оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

6. Оценочные материалы для организации текущего контроля успеваемости обучающихся

Форма, система оценивания, порядок проведения и организация *текущего контроля успеваемости* обучающихся устанавливаются Положением об организации текущего контроля успеваемости обучающихся.

Перечень контрольных вопросов для проведения устных опросов

1. Какова классификация тканей, входящих в состав мяса, по промышленному назначению?
2. Дайте краткую характеристику мышечной ткани.
3. Какие вещества входят в состав мышечной ткани?
4. Охарактеризуйте жировую ткань.
5. Дайте краткую характеристику соединительной, костной, хрящевой ткани.
6. Какие видовые особенности имеет говядина, свинина, баранина?
7. Какое влияние на свойства мяса оказывает пол и возраст животных?
8. Что такое созревание мяса, какие изменения в структуре происходят в этот период?
9. Каковы сроки созревания мяса для различных видов его переработки?
10. Дайте краткую характеристику субпродуктам.
11. Расскажите о химическом составе субпродуктов.
 1. Какие процессы включает холодильная обработка мяса?
 2. Какое мясо называют парным?
 3. Каковы основные температурные характеристики остывшего, замороженного, замороженного мяса?
 4. Дайте характеристику одно- и двухстадийным методам охлаждения
 5. Охарактеризуйте однофазный и двухфазный методы охлаждения.
 6. Какими способами осуществляют размораживание мяса?
 7. Какие операции включает процесс сублимационной сушки?
 8. Каким образом осуществляется шприцевание?
 9. Как осуществляется сухой посол мяса?
 10. Дайте характеристику мокрому и смешанному посолу.
 11. Каковы особенности горячего и холодного копчения?
 12. Какое сырье используется в производстве колбасных изделий?
 13. Какие операции включает подготовка сырья к производству колбас и колбасных изделий?
 14. От чего зависит время выдержки посоленного мяса?
 15. Какие операции включает производство вареных колбас?
 16. Как осуществляется термическая обработка колбасных изделий?
 17. Дайте краткую характеристику технологии производства копченых колбас.

18. Дайте краткую характеристику технологии производства ливерных колбас.
19. Какие полуфабрикаты называются порционными?
20. Какие порционные и мелкокусковые полуфабрикаты изготавливают из говядины?
21. Расскажите о классификации баночных консервов по составу сырья, режиму тепловой обработки, назначению.
22. Охарактеризуйте сырье, используемое в производстве баночных консервов?
23. Какие операции включает производство баночных мясных консервов?
24. Под воздействием, каких факторов возможен бомбаж консервных банок?
25. На какие основные группы подразделяются субпродукты?
26. Каким образом производят обработку мясокостных продуктов?
27. Как осуществляется обработка мякотных субпродуктов?
28. Каковы особенности обработки слизистых субпродуктов?
29. Как осуществляется обработка шерстных субпродуктов?
30. На какие группы подразделяется жир-сырец по анатомическому происхождению?
31. Каковы признаки доброкачественного жира-сырца?
32. Каким образом консервируют жир-сырец?
33. Какие операции включает пищевых жиров, дайте краткую характеристику каждой из них.
34. Какими способами осуществляют вытопку жира?
35. Какие продукты являются сырьем для производства кормовой муки и технических жиров?
36. Какие продукты вырабатывают из крови?
37. Как осуществляют стабилизацию и дефибринирование крови?
38. Какими способами консервируют кровь?
39. Дайте характеристику комплектам кишок крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота.
40. Какие операции включает технологический процесс обработки кишок?
41. Какими способами осуществляют консервирование кишок?
42. Какие органы относятся к эндокринному сырью?
43. Какие части органов служат сырьем для производства ферментов?
44. Какие органы и ткани относятся к специальному сырью?
45. В чем отличие обработки эндокринно-ферментного сырья от обработки других продуктов убоя?
46. Каким образом осуществляется консервирование эндокринно-ферментного сырья?
47. Дайте характеристику мелкому кожевенному сырью.
48. Какие группы сырья относятся к крупному кожевенному сырью?
49. Дайте характеристику свиному кожевенному сырью.
50. Какие технологические операции включает процесс обработки кожевенного сырья?
51. Назовите способы консервирования шкур.
52. Дайте краткую характеристику тузлукованию шкур.
53. Как осуществляется консервирование врасстил?
54. Как осуществляют обработку волоса?
55. Каким образом обрабатывают щетину?

Критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения,

	применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Перечень тестовых заданий

Задание 1 (– выберите один вариант ответа).

Сколько незаменимых аминокислот содержит полноценный белок?

Варианты ответов:

- 1) 5
- 2) 8
- 3) 12
- 4) 20

Задание 2 (– выберите один вариант ответа).

Укажите, что не указывают на ветеринарном клейме.

Варианты ответов:

1. наименование страны;
2. номер предприятия;
3. вид мяса;
4. слово «ветосмотр».

Задание 3 (– выберите один вариант ответа).

На свинину IV категории (промпереработка) ставят клеймо ...

Варианты ответов:

1. треугольной формы;
2. овальной формы;
3. квадратной формы;
4. круглой формы;

Задание 4 (– выберите один вариант ответа).

Срок хранения замороженной говядины в полутушах и четвертинах при температуре (– 20°C) составляет ... месяцев.

Варианты ответов:

1. 8;
2. 12;
3. 14;
4. 18.

Задание 5 (– выберите один вариант ответа).

На каждой туше, полутуше, четвертине должно быть клеймо, удостоверяющее доброкачественность и упитанность мяса по категориям. Какого цвета краску используют для клеймения мяса козлятины?

Варианты ответов:

1. красного;
2. фиолетового;
3. черного;
4. синего.

Задание 6 (– выберите один вариант ответа).

Сроки хранения субпродуктов, используемых для производства полуфабрикатов, при температуре не выше (-12°C) составляют не более ... месяцев.

Варианты ответов:

1. 3;
2. 6;
3. 9;
4. не подлежат хранению.

Задание 7 (– выберите один вариант ответа).

Выберите правильный промежуток времени между моментом извлечения крови и началом ее свертывания для КРС, (в минутах).

Варианты ответов:

1. 2,5;

2. 3,5-5;
3. 6,5-10;
4. 15.

Задание 8 (– выберите один вариант ответа).

Толщина подкожно-жировой ткани тазобедренной части свиных полуфабрикатов должна быть не более ...мм.

Варианты ответов:

1. 5;
2. 10;
3. 15;
4. 20;

Задание 9 (– выберите один вариант ответа).

Меланж – это

Варианты ответов:

1. яйца куриные пищевые цельные;
2. высушенные куриные яйца (без скорлупы);
3. однородная смесь белка и желтка в замороженном виде;
4. смесь воды и яиц (без скорлупы) и соли.

Задание 10 (– выберите один вариант ответа).

Соотношение (в %) меланжа, воды и соли в льезоне составляет:

Варианты ответов:

1. 20:10:1;
2. 30:10:1;
3. 40:10:1;
4. 50:10:1.

Задание 11 (– выберите один вариант ответа).

Высокомолекулярная жирная кислота, которая не синтезируется в организме человека.

Варианты ответов:

1. олеиновая;
2. пальмитиновая;
3. линолевая;
4. стеариновая.

Задание 12 (– выберите один вариант ответа).

При какой температуре воды (°C) размораживают замороженный меланж, расфасованный в банки

Варианты ответов:

1. 25;
2. 35;
3. 45;
4. 60.

Задание 13 (– выберите один вариант ответа).

На каждой туше, полутуше, четвертине должно быть клеймо, удостоверяющее доброкачественность и упитанность мяса по категориям. Какого цвета краску используют клеймения мяса говядины, направляемой для реализации, хранения и отгрузки?

1. красного;
2. фиолетового;
3. черного;
4. синего.

Задание 14 (– выберите один вариант ответа).

Укажите, что не указывают на клейме.

1. наименование страны;
2. номер предприятия;
3. вес туши;
4. слово «ветосмотр».

Задание 15 (– выберите один вариант ответа).

Дополнительно к клеймам справа от них ставят штампы букв высотой 20 мм. Какая буква ставится на говядине от молодых животных?

Варианты ответов:

1. ПП;
2. П;
3. Б;
4. М.

Задание 16 (– выберите один вариант ответа).

Сроки хранения замороженной баранины в тушах при температуре (– 20°C) составляют ...месяцев.

Варианты ответов:

1. 1;
2. 11;
3. 22;
4. 44.

Задание 17 (– выберите один вариант ответа).

Каким количеством α – аминокислот, характеризуются белки мяса?

Варианты ответов:

1. 5;
2. 10;
3. 15;
4. 20.

Задание 18 (– выберите один вариант ответа).

Какой из перечисленных субпродуктов относится к I категории?

Варианты ответов:

1. головы;
2. легкие;
3. печень;
4. селезенка.

Задание 19 (– выберите один вариант ответа).

Какой из перечисленных субпродуктов относится к II категории?

Варианты ответов:

1. вымя;
2. мясная обрезь;
3. головы;
4. мясокостные хвосты.

Задание 20 (– выберите один вариант ответа).

Каково содержание белка (в %) в говяжьей печени?

Варианты ответов:

1. 2,2;
2. 6,8;
3. 9,5;
4. 17,9.

Задание 21 (– выберите один вариант ответа).

Каково содержание липидов (в %) в говяжьем языке?

Варианты ответов:

1. 2,2;
2. 6,8;
3. 9,5;
4. 12,1.

Задание 22 (– выберите один вариант ответа).

Какова масса в граммах яиц диетических I категории?

Варианты ответов:

1. 22;
2. 33;
3. 55;
4. 77.

Задание 23 (– выберите один вариант ответа).

В зависимости от содержания какой ткани мясо свинины делят на сорта?

Варианты ответов:

1. соединительной;
2. мышечной;
3. жировой;
4. костной.

Задание 24 (– выберите один вариант ответа).

Какое количество жировой ткани содержит мясо свинины (в %), соответствующее первому сорту?

Варианты ответов:

1. 0;
2. 10;
3. 30-50;
4. более 50.

Задание 25 (– выберите один вариант ответа).

Льезон – это ...

Варианты ответов:

1. яично-водно-солевая смесь;
2. смесь меланжа и крахмала;
3. яичная смесь с мукой;
4. содовый раствор.

Задание 26 (– выберите один вариант ответа).

Высокомолекулярная жирная кислота, которая не синтезируется в организме человека.

Варианты ответов:

1. олеиновая;
2. пальмитиновая;
3. линоленовая;
4. стеариновая.

Задание 27 (– выберите один вариант ответа).

Какая из перечисленных аминокислот является предшественником мясного вкуса.

Варианты ответов:

1. лизин;
2. глутаминовая;
3. валин;
4. аспаргиновая.

Задание 28 (– выберите один вариант ответа).

Свиную вырезку выработывают из ...

Варианты ответов:

1. пояснично-подвздошной мышцы;
2. длиннейшей мышцы;
3. повздошно-реберной мышцы;
4. трехглавой мышцы.

Задание 29 (– выберите один вариант ответа).

В качестве сырья для производства говядины по – домашнему используют ...

Варианты ответов:

1. мякоть передней голяшки и части предплечья;
2. длиннейшую мышцу спины и пясницы;
3. наружный кусок тазобедренного отруба;
4. мякоть с шейной части туши.

Задание 30 (– выберите один вариант ответа).

Какова максимальная масса фасованных субпродуктов в граммах, выпускаемых в упакованном виде?

Варианты ответов:

1. 500;
2. 1000;
3. 1500;
4. 2000.

Задание 31 (– выберите один вариант ответа).

На сколько отрубов производят разделку говядины при производстве фасованного мяса?

Варианты ответов:

1. 3;
2. 6;
3. 7;
4. 11.

Задание 32 (– выберите один вариант ответа).

Какую схему разделки используют для производства фасованного мяса

Варианты ответов:

1. для торговой сети
2. комбинированную
3. избирательную
4. нет правильного ответа

Задание 33 (– выберите один вариант ответа).

Сколько составляет минимальная масса порции крупнокусковых полуфабрикатов (в граммах)

Варианты ответов:

- 50;
- 100;
- 350;
- 500.

Задание 34 (– выберите один вариант ответа).

Сколько суток хранят замороженные крупнокусковые полуфабрикаты при температуре (- 10°C)?

Варианты ответов:

1. 5;
2. 30;
3. 70;
4. 90.

Задание 35 (– выберите один вариант ответа).

Укажите полуфабрикат не относящийся к *порционным*?

Варианты ответов:

1. азу;
2. бифштекс;
3. лангет;
4. антрекот.

Задание 36 (– выберите один вариант ответа).

Процесс отделения мышечной, соединительной и жировой тканей от костей называется **Варианты ответов:**

1. разделкой;
2. обвалкой;
3. жиловкой;
4. сортировкой.

Задание 37 (– выберите один вариант ответа).

В зависимости от содержания какой ткани, в процессе жиловки мясо говядины делят на сорта?

Варианты ответов:

1. соединительной;
2. мышечной;
3. жировой;
4. костной.

Задание 38 (– выберите один вариант ответа).

Какое количество жировой ткани содержит мясо свинины (в %), соответствующее высшему сорту?

Варианты ответов:

1. 0;
2. 10;
3. 30-50;
4. более 50.

Задание 39 (– выберите один вариант ответа).

Дефростация мяса – это ...

Варианты ответов:

1. размораживание;
2. разделение жилованного мяса на тонкие пласты;
3. измельчение на волчке;
4. замораживание при отрицательных температурах.

Задание 40 (– выберите один вариант ответа).

Укажите изделие, не относящееся к ассортименту рубленых полуфабрикатов

Варианты ответов:

1. котлеты;
2. бифштексы;
3. шницели;
4. эскалоп.

Задание 41 (– выберите один вариант ответа).

Какой рубленый полуфабрикат выпускают только в замороженном виде

Варианты ответов:

1. котлеты;
2. ромштексы;
3. биточки;
4. хинкали.

Задание 42 (– выберите один вариант ответа).

Для какого полуфабриката характерна цилиндрическая форма изделия?

Варианты ответов:

1. бифштекс;
2. биточки;
3. люля;
4. котлеты.

Задание 43 (– выберите один вариант ответа).

Укажите изделие не относящееся к ассортименту полуфабрикатов в тесте.

Варианты ответов:

1. пельмени;
2. хинкали;
3. палочки мясные;
4. люля-кебаб.

Задание 44 (– выберите один вариант ответа).

К бескостному п/ф из свинины относится ...

Варианты ответов:

1. вырезка Экстра;
2. корейка;
3. шейка Домашняя;
4. грудинка.

Задание 45 (– выберите один вариант ответа).

Укажите отруб не соответствующий схеме разделки бараньих туш при производстве фасованного мяса.

Варианты ответов:

1. плечелопаточная часть;
2. окорок;
3. зарез;
4. задняя голяшка.

Задание 46 (– выберите один вариант ответа).

Укажите полуфабрикат не относящийся к *порционным*?

Варианты ответов:

1. шашлык;
2. бифштекс;
3. лангет;
4. антрекот.

Задание 47 (– выберите один вариант ответа).

В качестве сырья для производства грудинки используется ...

Варианты ответов:

1. грудореберная часть, без ребер, межсосковой части, грудных хрящей, с оставлением межреберного мяса;
2. шейная часть туши с оставлением шейных позвонков;
3. мякоть передней и задней рулек, с удалением грубых сухожилий;
4. мякоть лопаточного и тазобедренного отрубов.

Задание 48 (– выберите один вариант ответа).

Какой рубленый полуфабрикат выпускают только в замороженном виде?

Варианты ответов:

1. котлеты;
2. ромштексы;
3. биточки;
4. кнели.

Задание 49 (– выберите один вариант ответа).

Для какого полуфабриката характерна плоская прямоугольная форма изделия?

Варианты ответов:

1. голубцы;
2. биточки;
3. тефтели;
4. котлеты.

Задание 50 (– выберите один вариант ответа).

Укажите изделие не относящееся к ассортименту полуфабрикатов в тесте.

Варианты ответов:

1. манты;
2. хинкали;
3. палочки мясные;
4. купаты.

Задание 51 (– выберите один вариант ответа).

Суповой набор из говядины – это ...

Варианты ответов:

1. куски мяса массой 100-200 г
2. мясокостные кусочки массой 100-200 г
3. кусок мяса овально-продолговатой формы толщиной 8-10 мм
4. брусочки мяса длиной 25-50 мм, массой 5-20 г

Задание 52 (– выберите один вариант ответа).

Какой порционный полуфабрикат изготавливают из свиной корейки

Варианты ответов:

1. суповой набор
2. столовый набор
3. шницель натуральный
4. гуляш

Критерии оценивания

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 балла «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 балла «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
менее 56 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

Перечень ситуационных задач

Задача 1. Определите категорию упитанности мяса, его термическое состояние и возрастную категорию на основании данных : Туши поросят-молочников массой 6 кг, шкура слегка розовая, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают. Температура мяса составляет +4°С

Задача 2. Определите категорию упитанности мяса, его термическое состояние и возрастную категорию на основании данных: Туши свиней массой 80-90 кг в шкуре, толщина шпика - 27-29 мм. Мышечная и жировая ткань спинной и тазобедренной части хорошо развиты, поверхность без кровоподтеков и травматических повреждений. Температура мяса составляет +1°С.

Задача 3. Определите категорию упитанности мяса, его термическое состояние и возрастную категорию на основании данных: Полутуши говядины от животных в возрасте 4 лет. Бедрa имеют впадины, мышцы развиты удовлетворительно. Седалищные бугры, маклоки выступают, есть подкожный жир в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы. Температура мяса составляет +4°С.

Задача 4. Сформулируйте заключение о степени свежести говядины охлажденной, если при анализе были получены следующие результаты: поверхность туши потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие, мясо имеет запах, свойственный данному виду мяса, бульон слегка мутноватый, сухожилия сероватого цвета, жир матового оттенка, слегка мажется.

Задача 5. Оценка качества телятины охлажденной I категории показала следующие результаты: имеется корочка подсыхания, мышцы слегка влажные, консистенция упругая, запах, свойственный данному виду мяса, жир без запаха осаливания, белый, сухожилия упругие, бульон ароматный, слегка мутноватый; в поле зрения мазка-отпечатка обнаружено 25 кокков и палочек. Сделайте заключение о степени свежести мяса.

Задача 6. Определите подгруппу, наименование и качество следующих натуральных полуфабрикатов:

Мясо, нарезанное брусочками длиной 3-4 см, массой от 5 до 7 г из внутренних кусков тазобедренной части, обрезков вырезки. Масса порции равна 250 г, ткань упругая, без сухожилий, поверхность незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса.

Задача 7. На складе имеется партия колбасы, для оценки качества партии (420 кг) колбасы вареной «Докторская экстра» высшего сорта в полиамидной оболочке была отобрана общая проба. Результаты анализа показали следующее: батоны прямые длиной 40 см, на 2 батонах - бульонно-жировые отеки размером 3 см. Фарш равномерно перемешан, без пустот, розового цвета. Содержание влаги составило 74,8%, соли - 2%, крахмала - 2%. Отберите пробы для анализа. Сделайте заключение о качестве и возможности реализации данной партии колбасы. Укажите сроки ее годности.

Задача 8. При оценке качества партии консервов «Говядина тушеная» в количестве 30 ящиков в металлических банках массой по 325 г было установлено следующее: запах и вкус свойственные, с пряностями, мясо порезано кусочками, сочное, при извлечении кусочки не распадаются. Содержание жира и мяса составляет 57%, жира - 17%, соли - 2,5%. Четыре банки имеют вздутие с одной стороны, не исчезающее при надавливании.

Укажите, как называется дефект, имеющий место в 4 банках. Проведите отбор проб для оценки качества, определите качество партии консервов и примите решение об их реализации. Укажите

условия хранения, срок годности данного вида консервов.

Задача 9. Рассчитать, сколько будет весить мясная туша бычка до 2-х лет и выход жира-сырца, если известно, что его живая масса 320 кг, а норма выхода мясной туши, составляет 48,2% к живой массе животного, а норма выхода жира-сырца составляет 1,4% от массы мяса на костях.

Задача 10. Рассчитать массу мяса (говядина) загруженного в морозильную камеру и усушку. Известно, что масса мяса, выгруженного из камеры составила 982 кг (говядина парная 2 категории). Норма усушки при замораживании парного мяса установлена 1,85%.

Задача 11. Животные доставлены на мясоперерабатывающее предприятие с расстояния 110 км, приняты в течение двух часов. При этом 5% молодняка крупного рогатого скота средней упитанности доставлены с навалом.

Задача 12. Животные доставлены на мясоперерабатывающее предприятие с расстояния 45 км, приняты в течение трёх часов. При этом 5% взрослого крупного рогатого скота средней упитанности во второй половине стельности.

Задача 13. Произведите расчет средней пробы молока для полного его анализа, если оно находилось в трех емкостях: в танке охладителя —145 кг. во фляге —38 кг, в ведре—7 кг

Задача 14. Определите сорт молока согласно ГОСТ 13264-38 «Молоко коровье. Требования при закупках».

Задача 15. Произвести пересчет 1640 кг. молока в литры, если плотность молока 1,027 г/см. Произвести пересчет 2370 л. молока в кг., если плотность молока 1,030 г/см.

Задача 16. Произвести 300 кг. Нормализованного молока с жирностью 2,5%, если исходное сырье имеет молоко цельное 3,6 % жира, обрат-0,05%.

Задача 17. Определите характер и степень фальсификации молока, если в исследуемой пробе содержится жира 3,3%, плотность 1,029 г/см., СОМО-8,3%, сухих веществ-12,3%.

Задача 18. Просепарировано-170 кг, молока с жирностью-3,6%. В сливках содержится 32 % жира, а в обезжиренном молоке-0,05%. Определите количество полученных сливок.

Задача 19. Определите количество поступившего на переработку (кг), за пять дней.

Исходные данные:

1) 476 кг, 3,4% жира; 4) 620 кг, 3,7% жира;

2) 570 кг, 3,8% жира; 5) 640 кг, 3,5% жира;

3) 493 кг, 3,6% жира; 6) 321 кг, 3,0% жира

Задача 20. На складе имеется партия куриных яиц в количестве 4 контейнеров. В лаборатории для проведения оценки качества качества были отобраны пробы, и по результатам исследований получены следующие данные: масса 10 яиц составляет 580 г, высота воздушной камеры - 5 мм, желток слегка перемещается, белок плотный, прозрачный. Произведите отбор проб. Определите вид яиц и категорию. Укажите, какая маркировка должна быть нанесена на яйца.

Критерии и шкала оценки решения ситуационных задач

Критерии оценивания решения ситуационных задач по дисциплине:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл,

	беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.
--	---