

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ЗТНП.03-19
ЗНЖ.03-19
«05» мач 20 17 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «24» 11 20 17 г. № 9
Заведующий кафедрой
С.Л. Гаптар
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.Б.19 Технология первичной переработки продуктов животноводства

36.03.02 - Зоотехния

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2017

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Технология убоя и переработки сельскохозяйственных животных и птицы.	ОПК-4; ПК-7	Коллоквиум, собеседование
2	Технологии переработки молока		Коллоквиум, собеседование
3	Рыба и ее переработка		Коллоквиум, собеседование
4	Первичная переработка куриных яиц		Коллоквиум, собеседование
5	Продукты пчеловодства		Коллоквиум, собеседование

Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства»

Тема: Технология убоя и переработки сельскохозяйственных животных и птицы

1. Причины оглушения животных перед убоем?
2. Почему при нутровке требуется особая осторожность?
3. Основание для разделения субпродукты на категории?
4. Способы очистки кишок от содержимого?
5. Отличительные особенности сыворотки и плазмы крови?
6. Причины применения сосудов с двойными стенками при очистке жира?
7. Обоснование снижения температуры мяса до 0 - 4°C для созревания и переработки?
8. Основная причина размягчения мяса при созревании?
9. Назначение этапа посола сырья при изготовлении колбас?
10. Для чего производится эксгаустирование?

Тема: Технологии переработки молока

1. Суть гомогенизации.
2. Отличие технологий изготовления сладкосливочного масла от кислосливочного.
3. Использование грибов в качестве закваски при изготовлении жидких кисломолочных продуктов.
4. На какой стадии изготовления сыров можно добавлять вторичное сырьё.
5. Способы образования сгустка в молоке?
6. Способы деминерализации сыворотки.
7. Преимущество распылительного способа получения сухих молочных консервов перед пленочным?

Тема: Рыба и ее переработка

1. Посмертные изменения в рыбе.
2. Основное отличие посола от маринования?
3. Для чего производят глазирование рыбы?
4. Методики сушки, вяления, копчения рыбы.
5. Классификация консервов по типу заливки.

Тема: Первичная переработка куриных яиц

1. Причины сортировки куриных яиц?
2. Назовите продукты первичной переработки куриных яиц?
3. Способы консервирования продуктов переработки куриных яиц.

Тема: Продукты пчеловодства

1. Принципы извлечения меда из сотов.
2. Предельное количество отбора пыльцы от пчел?
3. Технология извлечения перги из сотов.

Критерии оценки

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он правильно и полно ответил на 80% вопросов и более, используя при этом соответствующую терминологию.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он правильно и полно ответил на 65% вопросов и более.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он правильно и полно ответил на 50% вопросов и более.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он правильно ответил менее чем на 50% вопросов.

Вопросы для контрольной работы по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства»

Вариант 1.

1. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.
2. Изготовление пресервов.

Вариант 2.

1. Технология убоя и первичной переработки лошадей.
2. Изготовление баночных рыбных консервов.

Вариант 3.

1. Технология убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.
2. Переработка цельного молока.

Вариант 4.

1. Технология убоя и первичной переработки свиней на шкуротъемку.
2. Технология изготовления сметаны.

Вариант 5.

1. Технология убоя и первичной переработки свиней на шпарку.
2. Технология изготовления простокваши.

Вариант 6.

1. Технология убоя и первичной переработки свиней на крупон.
2. Технология изготовления ряженки.

Вариант 7.

1. Технология убоя и первичной переработки кроликов.
2. Технология изготовления кефира.

Вариант 8.

1. Технология убоя и первичной переработки птицы.
2. Технология изготовления йогурта.

Вариант 9.

1. Упитанность туш крупного рогатого скота.
2. Технология изготовления творога.

Вариант 10.

1. Упитанность туш лошадей.
2. Технология изготовления сыров.

Вариант 11.

1. Упитанность туш мелкого рогатого скота.
2. Технология изготовления сладкосливочного масла.

Вариант 12.

1. Упитанность туш свиней.
2. Технология изготовления кислосливочного масла.

Вариант 13.

1. Упитанность туш кроликов.
2. Технология изготовления молока сгущенного с сахаром.

Вариант 14.

1. Упитанность тушек птицы.
2. Технология изготовления сухого молока.

Вариант 15.

1. Охлаждение мяса.
2. Сортировка и маркировка куриных яиц.

Вариант 16.

1. Охлаждение мяса.
2. Мороженые яичные продукты.

Вариант 17.

1. Заморозка мяса.
2. Сухие яичные продукты.

Вариант 18.

1. Дефростация мяса.
2. Первичная переработка мёда.

Вариант 19.

1. Технология изготовления колбас.
2. Первичная переработка перги.

Вариант 20.

1. Технология изготовления баночных консервов.
2. Съемка шкуры при переработке туш сельскохозяйственных животных.

Вариант 21.

1. Технология изготовления продуктов из мяса.
2. Консервирование шкур сухосоленым способом.

Вариант 22.

1. Маринование рыбы.
2. Консервирование шкур мокросоленным способом.

Вариант 23.

1. Сушка рыбы.
2. Консервирование шкур пресно-сухим способом.

Вариант 24.

1. Охлаждение рыбы.
2. Консервирование шкур кислотно-соленным способом.

Вариант 25.

1. Заморозка рыбы.
2. Технический брак куриных яиц..

Вариант 26.

1. Посол рыбы.
2. Продукты переработки яиц..

Вариант 27.

1. Разделка рыбы.
2. Технология переработки жирсырья.

Вариант 28.

1. Вяление рыбы.
2. Технология изготовления мясных полуфабрикатов.

Критерии оценки

Выполненная работа представляется на проверку преподавателю, который оценивает работу и по результатам собеседования со студентом ставит оценку в виде «зачтено» или «незачтено», что учитывается при допуске к экзамену.

Основаниями для «незачета» и возвращения контрольной работы для доработки являются:

- неудовлетворительное качество работы;
- случай, когда работа переписана с другой контрольной работы, либо дословно повторяет текст первоисточника;
- изменение вопросов без согласия преподавателя и уважительной на то причины;
- при собеседовании студент не ориентируется в содержании работы.

**Вопросы для подготовки к зачету с оценкой по дисциплине
«Технология первичной переработки продуктов животноводства»**

1. Общероссийский классификатор ОК-004. Назначение, структура кодов ОКДП.
2. Проведение закупок (сдача-приемка) скота, птицы и кроликов, мяса и мясопродуктов.
3. Особенности транспортировки с.-х. животных и птицы.
4. Определение упитанности крупного рогатого скота для убоя.
5. Определение упитанности лошадей для убоя.
6. Определение упитанности овец и коз для убоя.
7. Определение упитанности свиней для убоя.
8. Определение упитанности кроликов для убоя.

9. Определение упитанности кроликов-бройлеров для убоя.
10. Определение упитанности сельскохозяйственной птицы для убоя.
11. Убой и первичная обработка туш крупного рогатого скота.
12. Убой и первичная обработка туш мелкого рогатого скота.
13. Убой и первичная обработка туш свиней.
14. Убой и первичная обработка туш кроликов.
15. Убой и первичная обработка туш птицы.
16. Определение упитанности туш лошадей.
17. Определение упитанности туш овец и коз.
18. Определение упитанности туш свиней.
19. Определение упитанности туш кроликов.
20. Определение упитанности тушек сельскохозяйственной птицы.
21. Созревание мяса. Технологии охлаждения. Классификация мяса по температурному признаку.
22. Заморозка мяса. Изменения при хранении, Естественная убыль. Дефростация.
23. Разделка баранины и козлятины на отрубы.
24. Разделка говядины на отрубы.
25. Разделка телятины на отрубы.
26. Разделка свинины на отрубы.
27. Технология первичной переработки шкур.
28. Технология первичной переработки крови.
29. Технология первичной переработки жира.
30. Технология первичной переработки кишечного сырья.
31. Технология первичной переработки ферментно-эндокринного сырья.
32. Технология производства колбас.
33. Технология производства продуктов из мяса.
34. Технология производства полуфабрикатов.
35. Технология производства мясных консервов.
36. Первичная переработка молока.
37. Технология изготовления кисломолочных напитков.
38. Технология изготовления сливок, сметаны.
39. Технология изготовления творога.
40. Технология изготовления масла коровьего.
41. Технология изготовления молочных консервов.
42. Технология изготовления сыров.
43. Классификация и пищевая ценность рыбы.
44. Посмертные изменения в рыбе. Способы охлаждения рыбы.
45. Способы замораживания рыбы.
46. Разделка рыбы.
47. Посол и маринование рыбы.
48. Сушка, вяление, копчение рыбы.
49. Производство рыбных консервов.
50. Технология переработки икры.
51. Строение и пищевая ценность куриных яиц
52. Сбор, сортировка, маркировка куриных яиц.
53. Пищевые неполноценные куриные яйца.

54. Технический брак куриных яиц.
55. Продукты переработки яиц. Получение, консервирование, хранение.
56. Классификация и технология первичной переработки мёда.
57. Технологии первичной переработки пыльцы, перги, воска, прополиса.

Критерии оценки

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если им даны полные, развернутые ответы на поставленные в билете вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если им даны полные ответы на поставленные вопросы, ответ структурирован, логичен, но могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если им дан недостаточно полный, и недостаточно развернутый ответ, нарушены логика и последовательность изложения, допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов, в ответе отсутствуют выводы.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, студент не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины, дополнительные и уточняющие вопросы не приводят к коррекции ответа студента, или ответ на вопрос полностью отсутствует.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);

Составитель

профессор кафедры ТТПП, докт. с.-х.н., доцент



В.В. Гарт

«25» 04 20 17 г.