

**ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Рег. № П92П.04-13
«07» 10 2022 г.

Протокол от «5» 10 2022 г. № 3
Заведующий кафедрой


(подпись)

С.Л. Гаптар

ФОНД

ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.05 Повышение эффективности производства мясных и рыбных
продуктов

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Новосибирск 2022

Паспорт фонда оценочных средств

| № п/п | Контролируемые разделы (темы) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|----------|---|---|--|
| 1 | Этапы научно-исследовательской работы. | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 2 | Научное направление, научная проблема и тема научного исследования. | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 3 | Методическая схема построения научно-исследовательской работы магистрантов. | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 4 | Постановка цели и задач научно-исследовательской работы | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 5 | Понятие о методе и методологии исследования. | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 6 | Методы эмпирических исследований | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 7 | Абстрагирование, анализ, синтез. | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 8 | Индукция и дедукция. Моделирование. | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 9 | Методы теоретических исследований | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 10 | Системно-структурный метод | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 11 | Методы решения | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 12 | Выбор темы исследования. | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 13 | Методика планирования научно-исследовательской работы. | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 14 | Определение объекта и предмета исследования | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 15 | Формулировка рабочих гипотез | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |

| | | | |
|----|---|------------------|---|
| 16 | Методика изучения состояния вопроса и написание литературно аналитического обзора по теме исследования. | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 17 | Составление рабочего плана исследования | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 18 | Планирование эксперимента Оформление рабочего журнала | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 19 | Источники научной информации | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 20 | Виды научных изданий | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 21 | Виды учебных изданий | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 22 | Периодические издания. Справочно-информационные издания Электронные источники научной информации | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |
| 23 | Изучение источников научной информации | ПК-1, ПК-2, ПК-3 | Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа |

Список вопросов для подготовки к экзамену

1. Классификация показателей, определяющих пищевую, биологическую, энергетическую ценность мяса, субпродуктов и мясопродуктов.
2. Показатели, определяющие совокупную ценность технических и кормовых фабрикаторов.
3. Значение стандартизации в совершенствовании производства и обеспечения выпуска продукции мясной отрасли высокого качества.
4. Основные правила транспортировки с/х животных и птицы на перерабатывающие предприятия.
5. Условия размещения и содержания убойных животных и птицы на скотобазах и накопителях предбаз.
6. Правила сдачи-приемки с/х животных и птицы, поступающих на убой.
7. Условия подготовки скота и птицы к убою.
8. Способы оглушения животных, условия и регламентируемые параметры.
9. Условия и правила обескровливания.
10. Условия, последовательность этапов съемки шкур и шпарки туш свиней.
11. Условия и режимные параметры обработки свиных туш.
12. Показатели, определяющие упитанность говядины, телятины и баранины.
13. Показатели, с учетом которых мясо свиней подразделяется на пять категорий упитанности.
14. Регламентируемые операции в цехе убоя скота и разделки туш.
15. Основные технологические операции первичной переработки птицы.

16. Основные признаки, определяющие сортность тушек птицы и категории упитанности с/х птицы на убой.
17. Дефекты первичной переработки животных и птицы и причины их возникновения.
18. Факторы, определяющие условия и режимы охлаждения, замораживания мяса.
19. Факторы, определяющие продолжительность хранения охлажденного и замороженного мяса.
20. Технологические параметры охлаждения и замораживания.
21. Методы размораживания мяса и факторы, определяющие качество размороженного мяса.
22. Правила приемки шкур на консервирование.
23. Последовательность этапов консервирования и классификация шкур.
24. Классификация и входной контроль сырья, поступающего на выработку пищевых свежих и топленых жиров.
25. Технологические параметры и нормативные выхода в процессе производства пищевых жиров.
26. Консервация пищевых жиров.
27. Классификация сырья для выработки кормовой муки и технического жира.
28. Основные этапы производства кормовой муки и технического жира.
29. Качество крови и основные требования к качеству в соответствии с характером ее использования.
30. Классификация технологических видов и компонентов крови на пищевые и технические нужды.
31. Основные этапы технологического процесса производства, нормы выхода колбас вареных, варено-копченых и регламентируемые параметры.
32. Основные этапы производства, нормы выхода полукопченых и сырокопченых колбас и регламентируемые параметры.
33. Методы определения качества колбасных изделий и копченостей.
34. Основное сырье, материалы и тара при производстве мясных и мясо-растительных консервов.
35. Дефекты консервов и возможные причины их возникновения.
36. Основные этапы производства консервированной продукции из мяса с/х животных и птицы.
37. Классификация рыбного сырья.
38. Характеристика основных промысловых групп рыб.
39. Химический состав рыбного сырья.
40. Технология хранения гидробионтов.
41. Заготовка живой рыбы, рыбы-сырца.
42. Классификация способов холодильной обработки водного сырья.
43. Охлаждение и замораживание рыбы, глазирование.
44. Упаковка, транспортировка и хранение замороженной рыбы.
45. Первичная обработка рыбы.
46. Разделка рыбы.
47. Мойка рыбы.
48. Сохранение качества рыбы.

Темы контрольных работ

1. Технологическая схема переработки КРС для цеха мощностью 25 т мяса в смену. Рассчитать живую массу, количество голов скота и количество непищевого сырья.

2. Технологическая схема переработки КРС и свиней на универсальной линии для цеха мощностью 40 т мяса в смену, в том числе 15 т говядины и 25 т свинины. Свиньи перерабатываются без шкуры. Рассчитать живую массу и количество голов скота, количество пищевой крови и стабилизатора.
3. Технологическая схема переработки свиней для цеха мощностью 50 т в смену. Свиньи перерабатываются методом крупонирования и в шкуре. Рассчитать количество готовой продукции и количество сырья для шкуроконсервировочного цеха.
4. Технологическая схема переработки КРС для цеха мощностью 80 т мяса в смену. Рассчитать живую массу и количество голов скота и количество сырья для кишечного цеха.
5. Технологическая схема переработки МРС для цеха мощностью 50 т мяса в смену. Рассчитать живую массу и количество голов скота и количество сырья для цеха технических фабрикатов.
6. Технологическая схема переработки свиней для цеха мощностью 75 т мяса в смену, свиньи перерабатываются тремя способами, в том числе 30 т без шкуры, 15 т в шкуре, 30 т крупонированием. Рассчитать количество готовой продукции.
7. Технологическая схема переработки КРС для цеха мощностью 45 т в смену, предусмотреть сбор крови закрытым способом. Рассчитать количество готовой продукции и количество плазмы от переработки крови.
8. Технологическая схема переработки КРС для цеха мощностью 50 т в смену. Рассчитать количество сырья и продуктов убоя.
9. Технологическая схема переработки МРС и свиней на универсальной линии для цеха мощностью 60 т в смену, в том числе 40 т баранины, 20 т свинины. Рассчитать живую массу и количество голов скота и количество пищевой крови.
10. Технологическая схема переработки свиней в шкуре для цеха мощностью 55 т в смену, предусмотреть оглушение током повышенной частоты. Рассчитать количество готовой продукции и количество сырья для субпродуктового цеха.
11. Технологическая схема обработки говяжьих рубцов. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что линия разрабатывается для мясокомбината мощностью 75 т в смену.
12. Технологическая схема обработки голов КРС. Рассчитать количество сырья для убоя и выход голов. Линия разрабатывается для мясокомбината мощностью 45 т в смену.
13. Технологическая схема обработки говяжьих шерстных субпродуктов на поточно-механизированной линии. Линия разрабатывается для мясокомбината мощностью 80 т в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
14. Технологическая схема обработки книжек. Линия разрабатывается для мясокомбината мощностью 100 т в смену. Рассчитать количество сырья готовой продукции.
15. Технологическая схема обработки мякотных субпродуктов. Схема разрабатывается для мясокомбината мощностью 75 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
16. Технологическая схема обработки говяжьих языков, предназначенных для использования в колбасном производстве. Рассчитать количество сырья и готовой продукции, при условии, что мощность мясокомбината 25 т говядины в смену.
17. Технологическая схема обработки сычугов КРС со сбором слизистой оболочки. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 100 т говядины в смену.
18. Технологическая схема обработки свиных голов. Линия разрабатывается для мясокомбината мощностью 50 т в смену. Рассчитать количество сырья для убоя и продуктов от разделки.
19. Технологическая схема обработки шерстных субпродуктов с использованием отдельных единиц оборудования. Схема разрабатывается для малого предприятия

- мощностью 60 голов свиней и 15 голов КРС в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
20. Технологическая схема обработки слизистых субпродуктов с использованием отдельных единиц оборудования. Схема разрабатывается для малого предприятия мощностью 20 голов свиней и 10 голов КРС. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
21. Технологическая схема переработки мягкого жирсырья на линии РЗ-ФВТ-1. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 50 т говядины и 20 т свинины. Свинина перерабатывается методом без шкуры. Мездровый жир на линии не обрабатывается.
22. Технологическая схема переработки мягкого жирсырья на линии РЗ-ФВТ-1. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 30 т говядины и 15 т свинины. Свинина перерабатывается методом без шкуры. Мездровый жир на линии обрабатывается.
23. Разработать технологическую линию переработки мягкого жирсырья для мясокомбината мощностью 15 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
24. Технологическая схема переработки свиного жирсырья. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 50 т свинины в смену. Рассчитать количество готовой продукции, в том числе выход пищевого топленого жира по сортам.
25. Технологическая схема переработки мездрового жира. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 85 т свинины в смену. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов.
26. Технологическая схема переработки жирсырья мокрым способом с использованием периодически действующего оборудования. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 45 т свинины в смену. Свины перерабатываются методом в шкуре. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
27. Технологическая схема переработки мездрового жира на оборудовании периодического действия. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 50 т свинины в смену. 55 % свинины перерабатывается методом в шкуре, 45 % без шкуры. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
28. Технологическая схема переработки мягкого жирсырья на линии с машиной для вытопки жира Я8-ФИБ. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 40 т говядины и 30 т свинины. Свинина перерабатывается методом без шкуры.
29. Технологическая схема обезжиривания шквары, полученной при вытопки жира из жирсырья в открытых котлах. Рассчитать количество получаемого жира при условии, что на мясокомбинате мощностью 50 т свинины в открытых котлах перерабатывается мездровый жир. Свинина перерабатывается без шкуры.
30. Технологическая схема переработки мягкого жирсырья для жирового цеха при мясокомбинате мощностью 35 т говядины в смену. Способ переработки обосновать самостоятельно. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
31. Технологическая схема обработки говяжьих черев на поточно-механизированной линии. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 55 т говядины в смену.
32. Разработать технологическую схему обработки тонких кишок для малого предприятия мощностью 15 голов КРС и 35 голов свиней. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
33. Технологическая схема обработки толстых кишок КРС. Схема разрабатывается для кишечного цеха при мясокомбинате мощностью 50 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

34. Технологическая схема переработки черев свиной на поточно-механизированной линии. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 65 т свинины в смену.
35. Технологическая схема обработки черев МРС на поточно-механизированной линии. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и соли для консервирования кишок при условии, что мощность мясокомбината 50 т баранины в смену.
36. Разработать технологическую схему обработки пузырей для кишечного цеха при мясокомбинате мощностью 75 т мяса в смену, в том числе 50 т говядины и 25 т свинины. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
37. Разработать технологическую схему обработки черев КРС для кишечного цеха при мясокомбинате мощностью 25 т говядины в смену. Способ обработки и консервирования обосновать самостоятельно. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
38. Разработать технологическую схему предварительной обработки кишечного сырья, предназначенного к использованию в цехе технических фабрикатов. Рассчитать количество сырья.
39. Разработать технологическую схему обработки тонких кишок, поступающих с другого предприятия в виде сырца. Мощность предприятия-поставщика 10 т говядины в смену. Рассчитать количество кишок-сырца и готовой продукции.
40. Разработать технологическую схему переработки кишечного комплекта КРС в кишки-полуфабрикат. Обработке подлежат тонкие кишки. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что цех входит в состав предприятия мощностью 30 т говядины в смену.
41. Технологическая схема сбора первичной переработки крови с получением плазмы. Предусмотреть сбор крови закрытым способом. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность убойного цеха составляет 75 т в смену, в том числе 50 т говядины и 25 т баранины.
42. Разработать участок сбора и первичной переработки крови для предприятия мощностью 10 т мяса в смену. Рассчитать количество крови, готовой продукции и вспомогательных материалов.
43. Технологическая схема производства пищевого светлого альбумина для мясокомбината мощностью 150 т мяса в смену, в том числе 50 т говядины и 100 т свинины. Сушка выполняется методом распыления. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
44. Технологическая схема производства черного пищевого альбумина для мясокомбината мощностью 55 т говядины в смену. Сушка выполняется методом распыления. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
45. Технологическая схема сбора и первичной переработки крови с целью получения плазмы для колбасного производства. Плазма фасуется в пакеты и замораживается. Схема разрабатывается для предприятия мощностью 45 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
46. Технологическая схема сбора и первичной переработки крови на линии переработки свиной с целью разделения ее на фракции. Сбор крови выполняется открытым способом. Рассчитать количество сырья и продукции при условии, что мощность предприятия составляет 45 т свинины в смену.
47. Технологическая схема сбора и первичной переработки крови на линии переработки КРС мощностью 70 т говядины в смену. Сбор крови выполняется закрытым способом, готовой продукцией является дефибринированная кровь. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
48. Технологическая схема сбора и первичной переработки крови с целью получения крове-жировой эмульсии для колбасного производства. Схема разрабатывается для предприятия мощностью 30 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

50. Технологическая схема производства черного технического альбумина для мясокомбината мощностью 55 т говядины в смену. Сушка выполняется методом распыления. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
51. Технологическая схема консервирования шкур КРС методом сухого посола с механическим нанесением посолочной смеси. Схема разрабатывается для мясокомбината мощностью 50 т говядины в смену. Рассчитать количество посолочной смеси и ингредиентов.
52. Технологическая схема консервирования шкур свиней сухим механизированным посолом. Схема разрабатывается для мясокомбината мощностью 45 т свинины в смену. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и посолочной смеси.
53. Технологическая схема консервирования шкур КРС сухим механизированным посолом. Предусмотреть пакетированную отгрузку шкур. Схема разрабатывается для мясокомбината мощностью 55 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и посолочной смеси.
54. Технологическая схема консервирования шкур МРС кислотнo-солевым способом. Схема разрабатывается для предприятия мощностью 50 т баранины в смену. Рассчитать количество посолочных ингредиентов.
55. Технологическая схема консервирования шкур свиней сухим механизированным посолом. Предусмотреть пакетированную отгрузку шкур. Схема разрабатывается для предприятия мощностью 55 т свинины. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
56. Разработать технологическую схему консервирования шкур для предприятия мощностью 15 голов КРС и 35 голов свиней. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и посолочной смеси.
57. говядины в смену. Рассчитать количество сырья и консервирующих компонентов.
58. Технологическая схема производства мясо-костной муки сухим способом в вакуум-горизонтальном котле. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 55 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
59. Технологическая схема производства мясо-костной муки с обезжириванием сырья в автоклаве. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 65 т свинины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
60. Технологическая схема производства кровяной муки в вакуум-горизонтальном котле. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 70 т мяса в смену, в том числе 35 т свинины и 35 т говядины. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
61. Технологическая схема производства мясокостной муки. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 35 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
62. Технологическая схема производства костной муки в вакуум-горизонтальном котле. Сырье поступает из колбасного цеха мощностью 35 т вареных колбас в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.
63. Технологическая схема производства муки из гидролизованного пера. Рассчитать количество сырья, необходимого для производства 250 кг муки и мощность птицекомбината, достаточную для обеспечения мощности по выработке муки.
64. Технологическая схема производства рога-копытной муки. Рассчитать количество готовой продукции при мощности убойного цеха 120 т говядины в смену.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- контрольная работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной работы в нужном количестве;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;

оценка «хорошо»

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

оценка «удовлетворительно»

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

- оценка «неудовлетворительно»

- работа была выполнена автором не самостоятельно;
- список литературы не соответствует раскрываемой теме;
- план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент не анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа не соответствует требованиям по оформлению;

Составитель _____ О.Н. Сороколетов
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.

Задания для оценки уровня сформированности компетенции

Задания для оценки уровня компетенции ПК-1

1. Подготовка скота для сдачи на убой осуществляется:
а- на мясокомбинате
б- в хозяйстве

в- в пути следования
г- в специальных пунктах
Ответ: 1-б

2. Свиней оглушают током промышленной частоты, напряжением Вольт:
а-200-240
б-70-120
в-120-200
г-65-100
Ответ: 2-г

3. Назовите расположение толкающего пальца на конвейере ГК-1
а-сбоку
б-сверху
в-снизу
Ответ: 3-а

4. Назовите расположение толкающего пальца на конвейере ГК-11
а-сбоку
б-сверху
в-снизу
Ответ: 4-в

5. Кровь для пищевых и лечебных целей у животных собирают:
а-закрытым способом
б-открытым способом
Ответ: 5-а

6. Оглушение свиней аппаратом ФЭОС-У4 проводят путём наложения электродов ... (за уши)

7. Диаметр электростека у аппарата ФЭОР-1 составляет ...(40 мм)

8. Аппарат для оглушения свиней ФЭОР-1 снабжен генератором ...(высокой) частоты

9. Угол между пластинчатыми лентами фиксирующего конвейера Г2-ФПКФ составляет 50 °С

10. При убое животных предпочтителен ток ... (повышенной) частоты

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» |
| Оценка по системе «зачет – незачет» | |
| «Зачтено» | «Достаточный» |
| «Не зачтено» | «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 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<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 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель:

Доцент

О.Н. Сороколетов

Задания для оценки уровня компетенции ПК-2

11. Основные технологические операции при убое и обработке туш свиней без съемки шкуры:

а-Оглушение, шпарка, отделение головы, ног, извлечение органов, нутровка, клеймение, взвешивание, подача в холодильник,

б-Подача, оглушение, обескровливание, отделение конечностей, шпарка, снятие щетины, опалка, отделение головы, нутровка, распиловка, на полутушки, обрезка, клеймение, взвешивание и подача в холодильник,

в-Обескровливание, опаливание, шпарка, разделение на полутуш, обрядка, взвешивание, подача в холодильник.

Ответ: 11-б

12. Состав газовой смеси для оглушения свиней:

а-диоксид углерода 100%

б-диоксид углерода 65%, воздух 35%

в-диоксид углерода 50%, воздух 50%

г-азот 33%, диоксид углерода 33%, воздух 33%

Ответ: 12 – б

13. Свиней оглушают током повышенной частоты, напряжением Вольт:

а-200-240

б-70-120

в-120-200

г-65-100

Ответ: 13- а

14. Продолжительность оглушения свиней током промышленной частоты в секундах:

а-6-8

б-8-10

в-10-15

г-до 30

Ответ: 14- а

15. Напряжение тока промышленной частоты при убое крупного рогатого скота в возрасте до 1 года током промышленной частоты, в Вольтах:

а-50-60

б+70-90

в-100-120

Ответ: 15-б

16. Продолжительность оглушения крупного рогатого скота в возрасте до 1 года током промышленной частоты составляет ... (5-7) секунд

17. Продолжительность оглушения быков крупного скота в возрасте свыше 3 лет током промышленной частоты составляет ... (до 30) секунд

18. В установках для снятия шкур периодического действия туша животного находится в ... (неподвижном состоянии)

19. Тяговая цепь установки для снятия шкур с туш крупного рогатого скота периодического действия А1-ФУУ имеет ... (4) скорости

20. Установка для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ имеет ... (2) конвейеров

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Критерии оценки | Уровень сформированности компетенций |
|--|--------------------------------------|
| Оценка по пятибалльной системе | |
| «Отлично» | «Высокий уровень» |
| «Хорошо» | «Повышенный уровень» |
| «Удовлетворительно» | «Пороговый уровень» |
| «Неудовлетворительно» | «Не достаточный» |
| Оценка по системе «зачет – незачет» | |
| «Зачтено» | «Достаточный» |
| «Не зачтено» | «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 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<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 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель:

Доцент

О.Н. Сороколетов

Задания для оценки уровня компетенции ПК-2

21. Основной конвейер установки для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ имеет скорость:

а-равную скорости конвейера съёмки шкуры

б-большую

в-меньшую

Ответ: 21-б

22. Туша после снятия шкуры в конце установки для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ принимает положение:

а-горизонтальное

б-вертикальное

в-наклонное

Ответ: 22-б

23. Установка для снятия шкур с туш мелкого рогатого скота ФСБ имеет рабочий барабан диаметром:

а-0,5 м

б-1 м

в-1,1 м

Ответ: 23-в

24. Какое количество рабочих пальцев имеет установка для снятия шкур с туш мелкого рогатого скота ФСБ:

а-1

б-2

в-3

г-4

Ответ: 24-г

25. В скольких вариантах выпускается установка для снятия шкур с туш мелкого рогатого скота ФСБ:

а-1

б-2

в-3

Ответ: 25-б

26. Продолжительность электрооглушения сухопутной птицы перед убоем составляет ... (15) секунд

27. Продолжительность обескровливания сухопутной птицы составляет ... (120) секунд

28. Электрический ток подается на птицу в аппарате электрооглушения РЗ-ФЭО с помощью ... (воды)

28. Бильная машина служит для удаления ... (оперения)

29. Волчки предназначены для ... (измельчение) мяса

30. В каких Длина нарезаемых кусочков мяса в мясорезательной машине М6-ФРД регулируется пределах ... (от 0 до 40 мм)

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» |
| Оценка по системе «зачет – незачет» | |
| «Зачтено» | «Достаточный» |
| «Не зачтено» | «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 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<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 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель:
Доцент

О.Н. Сороколетов