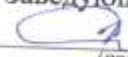


ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ПЖ.04-11
«05» май 2017 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «26» 04 2017 г. № 9
Заведующий кафедрой

(подпись) С.Л. Галтар

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ОД.5 - Научные основы переработки продукции животноводства

19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

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	Убой и переработка с.-х. животных.	ОПК-3; ПК-16; ПК-19	Коллоквиум, собеседование
2	Переработка рыбы		Коллоквиум, собеседование
3	Переработка молока		Коллоквиум, собеседование
4	Переработка яйца		Коллоквиум, собеседование
5	Переработка меда, пыльцы и перги		Коллоквиум, собеседование

Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине «*Научные основы переработки продукции животноводства*»

Тема: Убой и переработка с.-х. животных

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: Переработка рыбы

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: Переработка 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: Переработка яйца.

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

Тема: Переработка меда, пыльцы, перги

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.

Темы для курсовой работы по дисциплине «Научные основы переработки продукции животноводства»

Курсовая работа - это самостоятельно выполненная магистрантом и представленная на кафедре работа, отражающая знания, умения и навыки в области переработки продукции животноводства.

Тема курсовой работы должна соответствовать выбранному направлению исследований.

Процедура защиты: доклад по материалам, выносимым на защиту, и ответы на вопросы.

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, **а так же**, если работа скопирована с другой курсовой работы, либо дословно повторяет текст первоисточника;

Вопросы для подготовки к зачету с оценкой по дисциплине «Научные основы переработки продукции животноводства»

1. Значение предубойной выдержки.
2. Назначение и способы оглушения животных.
3. Обескровливания и разделка разных видов с.-х. животных.
4. Использование субпродуктов в пищевой промышленности.
5. Переработка кишок для использования в качестве колбасной оболочки.
6. Использование крови в пищевой промышленности.
7. Подготовка жирсырья и методы извлечения жира.
8. Биохимические процессы протекающие в мясе после убоя.
9. Условия охлаждения и созревания мяса.
10. Правила заморозки, хранения и дефростации.
11. Разделка туш на отрубы.
12. Технология изготовления колбас.
13. Технология изготовления соленых и копченых изделий.
14. Технология изготовления мясных консервов.
15. Посмертные изменения в рыбе и способы ее охлаждения.
16. Биохимические изменения при заморозке рыбы.
17. Способы заморозки рыбы.
18. Посол рыбы.
19. Маринование рыбы.
20. Способы сушки рыбы.
21. Вяление рыбы.
22. Способы копчения рыбы.
23. Технология изготовления рыбных консервов.
24. Технология приготовления икры.
25. Первичная обработка цельного молока.
26. Пастеризация, стерилизация, розлив, хранение.
27. Разделение молока на фракции.
28. Переработка жировой фракции молока.
29. Кисломолочные продукты - технология.
30. Технология изготовления сыров.
31. Производство молочных консервов.
32. Переработка куриных яиц.

33. Откачка, переработка и хранение меда.
34. Биологическая ценность сбор и хранение пыльцы.
35. Технология извлечения и хранение перги.

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 ТПП, докт. с.-х.н., доцент



В.В. Гарт

«__» _____ 20__ г.