

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 17.09.2025 08:54:51
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

И.о. заведующий кафедрой
технологии производства
и переработки продукции животноводства

 В.В. Горшков

«01» марта 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева

«01» марта 2024 г.

**Кафедра технологии производства
и переработки продукции животноводства**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по учебной дисциплине
«Рациональное использование вторичного мясного сырья»**

Направление подготовки
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)
Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) – бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2024

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы учебной дисциплины «Рациональное использование вторичного мясного сырья»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 14 от 30 января 2024 г.

И.о. зав. кафедрой
Канд. с.-х. наук., доцент



В.В. Горшков

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «27» февраля 2024 г.

Председатель методической комиссии
к.б.н., доцент



Л.А. Бондырева

Составитель:
канд. с.-х. наук., доцент



Л.Н. Паутова

Содержание

1.	Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)	4
2.	Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю).	6
3.	Виды оценочных средств	6
4.	Итоговый тест для оценки сформированности компетенции	13
	Приложения	23

1.Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Дескриптор	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства
		отлично (высокий уровень)	хорошо (продвинутый уровень)	удовлетворительно (пороговый уровень)	не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
		Зачтено			Не зачтено	
Содержание компетенции (код компетенции)						
Способен к проведению технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции (ПК – 2)						
ИД-1ПК-2 Демонстрирует знания технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции	Знает вторичное и техническое сырье, получаемое в мясном производстве; технологические свойства вторичного мясного сырья, и способы переработки; технологию производства продукции из вторичного мясного сырья и отходов.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний минимальных требований, имели место грубых ошибок	Лабораторная работа, устный опрос, коллоквиум, тест/контрольная работа

ИД-2 ПК-2 Умеет организовывает технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет провести оценку вторичного мясного сырья на пригодность к технологической обработке; выбрать рациональный способ обработки сырья.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Лабораторная работа, устный опрос, коллоквиум, тест/контрольная работа
ИД-3 ПК-2 Владеет навыками проведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет навыками проведения технологического процесса переработки вторичного мясного сырья в рамках принятой в организации технологии	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Лабораторная работа, устный опрос, коллоквиум, тест/контрольная работа

2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства*	Контролируемые разделы (темы)	Код компетенции
1	Устный опрос	1.Характеристика мясных ресурсов перерабатывающей промышленности. 2.Технологические схемы производства вторичного мясного сырья, основные принципы и методы производства. 3.Производство пищевой и технической продукции из вторичного мясного сырья	ПК-2
2	Коллоквиум	1.Характеристика мясных ресурсов перерабатывающей промышленности. 2.Технологические схемы производства вторичного мясного сырья, основные принципы и методы производства.	ПК-2
3	Письменное тестирование	1.Производство пищевой и технической продукции из вторичного мясного сырья	ПК-2
4	Защита лабораторной работы	1. Технологические схемы производства вторичного мясного сырья, основные принципы и методы производства. 2. Производство пищевой и технической продукции из вторичного мясного сырья	ПК-2
5	Контрольная работа для заочного обучения	1.Характеристика мясных ресурсов перерабатывающей промышленности. 2. Технологические схемы производства вторичного мясного сырья, основные принципы и методы производства. 3. Производство пищевой и технической продукции из вторичного мясного сырья	ПК-2
6	Зачет	1.Характеристика мясных ресурсов перерабатывающей промышленности. 2. Технологические схемы производства вторичного мясного сырья, основные принципы и методы производства. 3. Производство пищевой и технической продукции из вторичного мясного сырья	ПК-2

*разработчик выбирает из перечня представленных оценочных средств или предлагает другие

3. Виды оценочных средств

3.1. Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1. ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА:

Вопросы для устного опроса:

Устный опрос №1. Тема «Характеристика мясных ресурсов перерабатывающей промышленности»

1. Назовите виды промышленных животных и птицы, имеющих значение для перерабатывающей промышленности.
2. Породы крупного рогатого скота мясного направления продуктивности.
3. Породы крупного рогатого скота молочного и мясо-молочного направления.
4. Породы свиней мясного направления.
5. Породы мелкого рогатого скота
6. Какие породы кур разводят в РФ.
7. Породы уток и гусей.

8. Породы индеек имеющих значение для промышленного производства.
9. Транспортировка сырья на мясокомбинат. Виды транспорта.
10. Системы расчета за сырье по массе и качеству
11. Предубойное содержание скота и птицы.

Устный опрос №2 Тема «Технологические схемы производства мясного сырья, основные принципы и методы производства».

1. Технологические схемы переработки крупного и мелкого рогатого скота
2. Технологические схемы переработки свиней
3. Технологические схемы переработки сухопутной птицы.
4. Технологический процесс обработки водоплавающей птицы.
5. Какие существуют требования к забеловке и съёмке шкур.
6. Требования к разделке туш крупного рогатого скота и свиней.
7. Значение ветеринарного осмотра туш.
8. Оценка качества говяжьих и свиных туш.
9. Ветеринарное клеймение.
10. Товарное клеймение.

Устный опрос №3. Тема «Производство пищевой и технической продукции из вторичного сырья».

1. Какое сырьё используют для производства кормовой и технической продукции.
2. Требования к технологическому процессу переработки крови.
3. Технологические особенности переработки крови на пищевые и технические цели.
4. Сбор и обработка эндокринно-ферментного сырья.
5. Обработка перо-пухового сырья.
6. Классификация субпродуктов. Технологические схемы производства.
7. Технология получения пищевых и технических жиров.
8. Опишите технологическую схему вытопки жира из мягкого жирового сырья.
9. Опишите технологическую схему вытопки жира из кости.
10. Способы обработки жиров для кормовых и технических целей.
11. Перечислите основные операции обработки кишечного сырья.
12. Методы консервирования кишок.
13. Дефекты, образующиеся при хранении кишечного сырья.
14. Технология производства роговой муки.
15. Производство кормовой муки из кератинсодержащего сырья.
16. Технология производства костной муки.
17. Промышленное производство и ассортимент клея из животного сырья.
18. Какое сырьё используют для производства клея и желатина.

ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (УСТНЫЙ ОПРОС)

Шкала оценивания	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
<i>Хорошо</i>	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.
<i>Удовлетворительно</i>	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.1.2. ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (коллоквиум):

Вопросы для коллоквиумов

Коллоквиум I Тема «Технологические схемы производства мясного сырья, основные принципы и методы производства».

1. Технологические схемы переработки крупного и мелкого рогатого скота
2. Технологические схемы переработки свиней
3. Технологические схемы переработки сухопутной птицы.
4. Технологический процесс обработки водоплавающей птицы.
5. Продукты убой птицы и их переработка.
6. Субпродукты. Классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Оценка качества и рациональное использование.
7. Топленые жиры. Сбор и обработка жира-сырца. Технология вытопки. Изменение жира при хранении и методы определения его доброкачественности.
8. Кишечное сырье. Номенклатура и использование кишок. Обработка, консервирование и хранение.
9. Кровь. Пищевая ценность. Сбор, консервирование и переработка крови на пищевые, кормовые и лечебные цели.
10. Эндокринное сырье. Сбор и первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья.
11. Технология кожевенно-мехового сырья. Методы съемки, обрядка, мездрение, способы консервирования и предупреждения.
12. Назовите виды промышленных животных и птицы, имеющих значение для перерабатывающей промышленности.
13. Породы крупного рогатого скота мясного направления продуктивности.
14. Породы крупного рогатого скота молочного и мясо-молочного направления.
15. Породы свиней мясного направления.
16. Породы мелкого рогатого скота
17. Какие породы кур разводят в РФ.
18. Породы уток и гусей.
19. Породы индеек имеющих значение для промышленного производства.
20. Транспортировка сырья на мясокомбинат. Виды транспорта.
21. Системы расчета за сырье по массе и качеству
22. Предубойное содержание скота и птицы.
23. Характеристика групп крупного рогатого скота, поступающего на убой.
24. Как влияет стресс животных перед убоем на качество мяса.

Коллоквиум I Тема 1. Тема «Характеристика мясных ресурсов перерабатывающей промышленности».

1. Назовите виды промышленных животных и птицы, имеющих значение для перерабатывающей промышленности.
2. Породы крупного рогатого скота мясного направления продуктивности.
3. Породы крупного рогатого скота молочного и мясо-молочного направления.
4. Породы свиней мясного направления.
5. Породы мелкого рогатого скота
6. Какие породы кур разводят в РФ.
7. Породы уток и гусей.
8. Породы индеек имеющих значение для промышленного производства.
9. Транспортировка сырья на мясокомбинат. Виды транспорта.
10. Системы расчета за сырье по массе и качеству
11. Предубойное содержание скота и птицы.
12. Характеристика групп крупного рогатого скота, поступающего на убой.
13. Как влияет стресс животных перед убоем на качество мяса.

ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (коллоквиум)

Шкала оценивания	Критерии оценивания
<i>Отлично</i>	обучающийся строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.
<i>Хорошо</i>	обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.
<i>Удовлетворительно</i>	ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.
<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.2 Оценивание письменного тестирования

Вопросы для тестирования

Тема 1 Технология сбора и переработки крови убойных животных

1. Из каких основных элементов состоит кровь?
2. Какой основной белок форменных элементов крови?
3. Из каких основных этапов состоит технологический процесс переработки пищевой крови?
4. Ассортимент продуктов из пищевой крови.
5. Какие кровепродукты производят из дефибрированной крови?
6. Какие кровепродукты производят из стабилизированной крови?
7. С какой целью и как происходит процесс дефибрирования крови?
8. Какие существуют методы консервирования крови?
9. Как происходит получение пищевого альбумина?
10. С какой целью производится высушивание крови и ее фракций?
11. Какие продукты вырабатываются из технической крови?
12. Как вырабатывается черный технический альбумин?

Тема 2 Технология переработки кишечного сырья

1. Какие анатомические части животного относятся к кишечному сырью?
2. Как называется совокупность кишок, полученных от одного животного?
3. Какие технологические операции предусматривает традиционный процесс обработки кишок?
4. Как происходит обработка двенадцатиперстной кишки КРС?
5. Как происходит калибровка черевы-фабрикат КРС?
6. Перечислите этапы технологии переработки тонкой черевы КРС?
7. Как происходит обработка круга КРС?
8. Как происходит обработка синюги КРС?
9. В какой последовательности производится обработка свиных черев?
10. Как происходит обработка кудрявки и глухарки свиней?
11. Из чего состоит комплект кишок мелкого рога-того скота?
12. Как происходит калибровка черевы-фабрикат МРС?
13. Какими способами производится посол кишечного сырья?
14. При каких условиях допускается хранение кишечного сырья без использования холодильных камер?

Тема 3 Технология сбора, переработки, хранения и использования эндокринно-ферментного и специального сырья

1. Какие виды вторичного сырья относятся к эндокринно - ферментному?
2. Как производится сбор гипофизов?
3. Для каких целей и как производят сбор поджелудочных желез убойных животных?
4. Для каких целей и как производят сбор щитовидных желез убойных животных?
5. Какую ценность имеет слизистая оболочка сычугов КРС и МРС и желудков свиней для переработки?
6. Какое вторичное сырье переработки животных относится к специальному?
7. В каком виде вырабатывают слизистую оболочку тонкого кишечника?

Тема 4 Технология получения пищевых жиров

1. На какие группы распределяется жир-сырец животного происхождения и, по каким признакам?
2. Как получается мездровый жир?
3. При каких условиях допускается переработка мездрового жира на пищевые цели?
4. Как и для чего консервируют жир сырец?
5. Какие операции предусматривает технология подготовки жира-сырца?

6. На каком оборудовании производится измельчение жира сырца?
7. Какие существуют способы вытопки жира?
8. Как происходит извлечение жира сырца мокрым способом?
9. Как происходит извлечение жира сырца сухим способом?
10. По каким технологическим этапам происходит извлечение жира из кости?
11. Как происходит охлаждение жира?
12. Для каких целей используют переохлаждение жира?
12. С какой целью используют обработку жиров антиокислителями?

Тема 5 Комплексная переработка пищевой кости

1. Какой пищевой ценностью обладает костное сырье?
2. Какие традиционные полуфабрикаты вырабатываются из костного сырья?
3. Какие существуют направления использования кости на пищевые цели?
4. На какие цели используется мясо механической обвалки?
5. Какой существует основной метод производства пищевых бульонов из кости?
6. Какие химические и физические изменения происходят в процессе обработки кости мокрым способом?
7. С какой целью практикуется использование костных препаратов в рационах питания людей и животных?

ОЦЕНИВАНИЕ ПИСЬМЕННОГО ТЕСТИРОВАНИЯ:

5-ти балльная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 90-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 89-76%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 75-61%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 60%

3.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету (по каждому разделу):

Раздел I: Тема «Характеристика мясных ресурсов перерабатывающей промышленности»

1. Назовите виды промышленных животных и птицы, имеющих значение для перерабатывающей промышленности.
2. Породы крупного рогатого скота мясного направления продуктивности.
3. Породы крупного рогатого скота молочного и мясо-молочного направления.
4. Породы свиней мясного направления.
5. Породы мелкого рогатого скота
6. Какие породы кур разводят в РФ.
7. Породы уток и гусей.
8. Породы индеек имеющих значение для промышленного производства.
9. Транспортировка сырья на мясокомбинат. Виды транспорта.
10. Системы расчета за сырье по массе и качеству
11. Предубойное содержание скота и птицы.

Раздел II: Тема «Технологическая схема производства мясного сырья, основные принципы и методы производства.»

12. Технологические схемы переработки крупного и мелкого рогатого скота
13. Технологические схемы переработки свиней

14. Технологические схемы переработки сухопутной птицы.
15. Технологический процесс обработки водоплавающей птицы.
16. Какие существуют требования к забеловке и съёмке шкур.
17. Требования к разделке туш крупного рогатого скота и свиней.
18. Значение ветеринарного осмотра туш.
19. Оценка качества говяжьих и свиных туш.
20. Ветеринарное клеймение.
21. Товарное клеймение.

Раздел III: Тема «Производство пищевой и технической продукции из вторичного сырья».

22. Какое сырьё используют для производства кормовой и технической продукции.
23. Требования к технологическому процессу переработки крови.
24. Технологические особенности переработки крови на пищевые и технические цели.
25. Сбор и обработка эндокринно-ферментного сырья.
26. Обработка перо-пухового сырья.
27. Классификация субпродуктов. Технологические схемы производства.
28. Технология получения пищевых и технических жиров.
29. Опишите технологическую схему вытопки жира из мягкого жирового сырья.
30. Опишите технологическую схему вытопки жира из кости.
31. Способы обработки жиров для кормовых и технических целей.
32. Перечислите основные операции обработки кишечного сырья.
33. Методы консервирования кишок.
34. Дефекты, образующиеся при хранении кишечного сырья.
35. Технология производства роговой муки.
36. Производство кормовой муки из кератинсодержащего сырья.
37. Технология производства костной муки.
38. Промышленное производство и ассортимент клея из животного сырья.
39. Какое сырьё используют для производства клея и желатина.

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ЗАЧЕТЕ:

Бинарная шкала	Критерии оценивания
Зачтено (пороговый уровень)	Обучающийся выполнил программу учебной дисциплины, показал знание основного учебного материала, умеет самостоятельно выполнять практические задания по дисциплине, владеет навыками, формируемыми дисциплиной, освоил компетенции, предусмотренные программой дисциплины.
Не зачтено (ниже порогового уровня)	Обучающийся не выполнил значительную часть выше указанных требований

4. ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-2

ИД-1 ПК-2

ИД-1_{ПК-2} Демонстрирует знания технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции

Знает вторичное и техническое сырье, получаемое в мясном производстве; технологические свойства вторичного мясного сырья, и способы переработки; технологию производства продукции из вторичного мясного сырья и отходов.

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Содержательный элемент 3

Вариант задания 1

В каком из субпродуктов больше всего коллагена

1. печень
2. свиной желудок
3. сердце
4. почки

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Для увеличения водосвязывающей способности и снижения себестоимости при выработке колбасных изделий используют

Варианты ответа:

1. дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых животных
2. кровяные сыворотку и плазму
3. соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др.
4. 1+2

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

Какой из перечисленных субпродуктов относится к первой категоо

1. почки
2. селезенка
3. уши
4. калтык

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4

Через какое оптимальное время необходимо удалить содержимое кишечника после убоя чтобы не начали появляться признаки порчи

- 1) не более 30 мин
- 2) в течении 2-3 часов
- 3) в течении суток
- 4) это неважно

Правильный ответ: 2

Вариант задания 5

При обработке свиных голов нужно ли отделять уши

1. Да
2. Нет.
3. Затрудняюсь ответить
4. необязательно

Правильный ответ: 1

Вариант задания 6

Разделка туш, обвалка и жиловка мяса должны осуществляться при температуре воздуха не более...

- 1) плюс 20 °С;
- 2) плюс 12°С;
- 3) плюс 16 °С;
- 4) требований к температуре воздуха не предъявляется;

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 7

Выберите из перечисленных какие белки относятся к белкам крови

- 1) альбумин;
- 2) миоглобин;
- 3) глобулин;
- 4) гемоглобин;
- 5) актин;

Правильный ответ: 1, 3, 4

Вариант задания 8

К эндокринному сырью относится

1. гипофиз.
2. щитовидная железа.
3. селезенка.
4. печень
5. семенники

Правильный ответ: 1,2,5

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 9

Установите соответствие между анатомическим названием говяжьих кишок и производственным

Анатомическое название

- 1) Пищевод;
- 2) Тонкий кишечник.
- 3) Слепая кишка
- 4) Прямая кишка

Производственное название

- a) Черева
- b) Проходник
- c) Пикало
- d) Синюга

Правильный ответ: 1- c, 2-а, 3-d, 4- b

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 10.

Шкура яловка - это шкура полученная от...

Варианты ответа:

1. быков
2. коров
3. некастрированных быков
4. молодняка КРС

Правильный ответ: 2

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

Вставьте пропущенные слова в предложении «Кровь состоит из клеток - и жидкого межклеточного вещества -»

Правильный ответ: форменных элементов.....плазмы

Вариант задания 12

При обработки каких субпродуктов проводится операция обезволивания

Правильный ответ: шерстных субпродуктов

Вариант задания 13

Плазма крови лишенная белка фибриногена называется

Правильный ответ: сывороткой

Вариант задания 14

Какие из субпродуктов птицы употребляют на пищевые цели

Правильный ответ: печень, сердце, мышечный желудок, голова, крылья, ноги и шея

Вариант задания 15

Кишки от одного животного составляют

Правильный ответ: комплект

Вариант задания 16

Применение нитрита для не переработанных мясопродуктов...

Правильный ответ: запрещено

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

Что такое мясная обреза?

Правильный ответ: пищевые зачистки, полученные при обработки туш, срезки мяса с языков и диафрагма.

Вариант задания 18

Какие из субпродуктов I категории чаще всего используются для обогащения мясопродуктов витаминами

Правильный ответ: с целью обогащения мясопродуктов витаминами традиционно используются субпродукты I категории, в частности печень (витамин А), мозги и языки (витамин РР), почки (витамин С), которые характеризуются более богатым витаминным составом по сравнению с мышечной тканью.

Вариант задания 19

В чем заключается обработка субпродуктов...

Правильный ответ: обработка субпродуктов заключается в промывке от загрязнений, освобождении от шерстного покрова, слизистой оболочки и других посторонних тканей, снижающих их пищевое достоинство

Вариант задания 20

Какие ферменты растительного и животного происхождения возможно использовать с целью предварительной ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья

Правильный ответ: с этой целью наиболее целесообразно использовать сочетание ферментных препаратов растительного (папаин) и животного (пепсин) происхождения.

ИД-2 ПК-2

Умеет организовывает технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения

Содержательный элемент 3

Умеет провести оценку вторичного мясного сырья на пригодность к технологической обработке; выбрать рациональный способ обработки сырья.

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Содержательный элемент 3

Вариант задания 1

В каком из субпродуктов больше всего коллагена

5. печень
6. свиной желудок
7. сердце
8. почки

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Чем отличаются субпродукты I категории?

- 1) наличием неполноценных белков
- 2) небольшим количеством жира и экстрактивных веществ
- 3) наибольшим содержанием полноценных белков, жиров, экстрактивных веществ
- 4) содержанием витаминов и минеральных веществ

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

Какой из перечисленных субпродуктов относится к первой категории

5. почки
6. селезенка
7. уши
8. калтык

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4

Через какое оптимальное время необходимо удалить содержимое кишечника после убоя чтобы не начали появляться признаки порчи

- 5) не более 30 мин
- 6) в течении 2-3 часов
- 7) в течении суток
- 8) это неважно

Правильный ответ: 2

Вариант задания 5

При обработке свиных голов нужно ли отделять уши

- 5. Да
- 6. Нет.
- 7. Затрудняюсь ответить
- 8. необязательно

Правильный ответ: 1

Вариант задания 6

Какой сопроводительный документ оформляется ветеринарным врачом на партию животных для убоя?

- 1) Ветеринарное свидетельство
- 2) Талон
- 3) Билет
- 4) Чек

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 7

Выберите из перечисленных какие белки относятся к белкам крови

- 1) альбумин;
- 2) миоглобин;
- 3) глобулин;
- 4) гемоглобин;
- 5) актин;

Правильный ответ: 1, 3, 4

Вариант задания 8

К эндокринному сырью относится

- 6. гипофиз.
- 7. щитовидная железа.
- 8. селезенка.
- 9. печень
- 10. семенники

Правильный ответ: 1,2,5

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 9

Установите соответствие между анатомическим названием говяжьих кишок и производственным

Анатомическое название

- 5) Пищевод;
- 6) Тонкий кишечник.
- 7) Слепая кишка
- 8) Прямая кишка

Производственное название

- е) Черева
- ф) Проходник
- g) Пикало

h) Синюга

Правильный ответ: 1- с, 2-а, 3-d, 4- b

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 10.

Шкура яловка - это шкура полученная от...

Варианты ответа:

- 5. быков
- 6. коров
- 7. некастрированных быков
- 8. молодняка КРС

Правильный ответ: 2

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

Вставьте пропущенные слова в предложении «Кровь состоит из клеток - и жидкого межклеточного вещества -»

Правильный ответ: форменных элементов.....плазмы

Вариант задания 12

При обработки каких субпродуктов проводится операция обезволивания

Правильный ответ: шерстных субпродуктов

Вариант задания 13

К кератинсодержащему сырью относятся....

Правильный ответ: щетина, волос, рогакопытное сырьё, малоценное перо и отходы пухо-перового производства

Вариант задания 14

Какие из субпродуктов птицы употребляются на пищевые цели

Правильный ответ: печень, сердце, мышечный желудок, голова, крылья, ноги и шея

Вариант задания 15

Кишки от одного животного составляют

Правильный ответ: комплект

Вариант задания 16

Для чего предназначена операция шлямповка при обработке кишок

Правильный ответ: для удаления лишних слоёв

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

Что такое мясная обрезь?

Правильный ответ: пищевые зачистки, полученные при обработке туш, срезки мяса с языков и диафрагма.

Вариант задания 18

Какие из субпродуктов I категории чаще всего используются для обогащения мясопродуктов витаминами

Правильный ответ: с целью обогащения мясопродуктов витаминами традиционно используются субпродукты I категории, в частности печень (витамин А), мозги и языки (витамин РР), почки (витамин С), которые характеризуются более богатым витаминным составом по сравнению с мышечной тканью.

Вариант задания 19

В чем заключается обработка субпродуктов...

Правильный ответ: обработка субпродуктов заключается в промывке от загрязнений, освобождении от шерстного покрова, слизистой оболочки и других посторонних тканей, снижающих их пищевое достоинство

Вариант задания 20

Какие ферменты растительного и животного происхождения возможно использовать с целью предварительной ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья

Правильный ответ: с этой целью наиболее целесообразно использовать сочетание ферментных препаратов растительного (папаин) и животного (пепсин) происхождения.

ИД-3ПК-2

ИД-3ПК-2

Владеет навыками проведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Содержательный элемент 4

Владеет навыками проведения технологического процесса переработки вторичного мясного сырья в рамках принятой в организации технологии

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Содержательный элемент 3

Вариант задания 1

Мясокомбинат – это

- 1) предприятие по выработке сухих животноводческих кормов
- 2) склад для мясной продукции
- 3) бойня для скота
- 4) предприятие по комплексной переработке скота и птицы и выработке продукции пищевого, технического и медицинского назначения;

Правильный ответ: 4

Вариант задания 2

Операция по удалению внутренних органов у убойных животных это-

- 1) нутровка
- 2) оглушение
- 3) шпарка
- 4) распиловка

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

Какой из перечисленных субпродуктов относится к первой категории

9. почки
10. селезенка
11. уши

12. калтык

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4

Через какое оптимальное время необходимо удалить содержимое кишечника после убоя чтобы не начали появляться признаки порчи

- 9) не более 30 мин
- 10) в течении 2-3 часов
- 11) в течении суток
- 12) это неважно

Правильный ответ: 2

Вариант задания 5

При обработке свиных голов нужно ли отделять уши

- 9. Да
- 10. Нет.
- 11. Затрудняюсь ответить
- 12. необязательно

Правильный ответ: 1

Вариант задания 6

Какой сопроводительный документ оформляется ветеринарным врачом на партию животных для убоя?

- 1) Ветеринарное свидетельство
- 2) Талон
- 3) Билет
- 4) Чек

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 7

Выберите из перечисленных какие белки относятся к белкам крови

- 1) альбумин;
- 2) миоглобин;
- 3) глобулин;
- 4) гемоглобин;
- 5) актин;

Правильный ответ: 1, 3, 4

Вариант задания 8

К эндокринному сырью относится

- 11. гипофиз.
- 12. щитовидная железа.
- 13. селезенка.
- 14. печень
- 15. семенники

Правильный ответ: 1,2,5

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 9

Установите последовательность этапов технологического процесса убоя свиней

- А) оглушение
 Б) шпарка
 В) обескровливание
 Г) опалка
 Производственное название
1. 1
 2. 2
 3. 3
 4. 4

Правильный ответ: 1- А, 2-В, 3-Б, 4-Г

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 10.

Шкура яловка - это шкура полученная от...

Варианты ответа:

9. быков
10. коров
11. некастрированных быков
12. молодняка КРС

Правильный ответ: 2

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 11

Вставьте пропущенные слова в предложении «К _____ категории субпродуктов относятся: языки, печень, почки, сердце, диафрагма, мясокостные хвосты, мясная обрезь» **Правильный ответ: первой**

Вариант задания 12

При обработки каких субпродуктов проводится операция обезволивание

Правильный ответ: шерстных субпродуктов

Вариант задания 13

К кератинсодержащему сырью относятся....

Правильный ответ: щетина, волос, рогакопытное сырьё, малоценное перо и отходы пухо-перового производства

Вариант задания 14

Какие из субпродуктов птицы употребляют на пищевые цели

Правильный ответ: печень, сердце, мышечный желудок, голова, крылья, ноги и шея

Вариант задания 15

Кишки от одного животного составляют

Правильный ответ: комплект

Вариант задания 16

Для чего предназначена операция шлямовка при обработке кишок

Правильный ответ: для удаления лишних слоёв

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

Что такое мясная обрезь?

Правильный ответ: пищевые зачистки, полученные при обработки туш, срезки мяса с языков и диафрагма.

Вариант задания 18

Какие из субпродуктов I категории чаще всего используются для обогащения мясопродуктов витаминами

Правильный ответ: с целью обогащения мясопродуктов витаминами традиционно используются субпродукты I категории, в частности печень (витамин А), мозги и языки (витамин РР), почки (витамин С), которые характеризуются более богатым витаминным составом по сравнению с мышечной тканью.

Вариант задания 19

В чем заключается обработка субпродуктов...

Правильный ответ: обработка субпродуктов заключается в промывке от загрязнений, освобождении от шерстного покрова, слизистой оболочки и других посторонних тканей, снижающих их пищевое достоинство

Вариант задания 20

Какие ферменты растительного и животного происхождения возможно использовать с целью предварительной ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья

Правильный ответ: с этой целью наиболее целесообразно использовать сочетание ферментных препаратов растительного (папаин) и животного (пепсин) происхождения.

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ИТОГОВЫЙ ТЕСТ:

5-ти бальная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%

* разработчик может использовать предлагаемые критерии оценки или предложить собственные

Приложение 1
к фонду оценочных средств дисциплины
«Рациональное использование
вторичного мясного сырья»

**Лист внесения дополнений и изменений
в фонд оценочных средств по учебной дисциплине
«Рациональное использование вторичного мясного сырья»**

на 202_ - 202_ учебный год
Фонд оценочных средств пересмотрен на заседании кафедры,
протокол № ____ от _____ 202_ г.

Вносятся следующие изменения:

1. рассмотрен и актуализирован _____

Составители изменений и дополнений:

к.с.-х. наук, доцент _____ Л.Н. Паутова

ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
---------------------------	---------	--------------

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

<u>д-р с.-х. наук, профессор</u>	_____	<u>Н. И. Владимиров</u>
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия