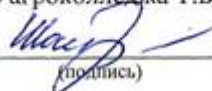


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
Агроколледж

УТВЕРЖДЕН на заседании агроколледжа  
«31» августа 2023 г., протокол № 1  
Директор агроколледжа Т.Б. Шайдулина



(подпись)

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**МДК.02.02 ОЦЕНКА И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

для студентов по специальности  
36.02.02 Зоотехния

Разработчик: Казакова Т.А.



Кемерово 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ .....	3
1.1 Перечень компетенций .....	3
1.2 Описание шкал оценивания .....	3
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий .....	5
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ .....	7
2.1 Текущий контроль знаний студентов .....	7
2.2 Промежуточная аттестация.....	14
2.3 Типовой вариант экзаменационного тестирования.....	16
2.4 Типовой экзаменационный билет.....	20
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	21

# 1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

## 1.1 Перечень компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ОК 9 ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- ПК 2.1 Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства;
- ПК 2.2 Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства;
- ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

## 1.2 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения, суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 1 и формулой 1.

Таблица 1 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	зачтено
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительно	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

$m_i$  – количество оценочных средств i-го дескриптора;

$k_i$  – балльный эквивалент оцениваемого критерия i-го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 1 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения A (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр

ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

### **1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий**

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 1.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

#### **Классическая форма сдачи экзамена, зачета (собеседование)**

Экзамен (зачет) проводится в учебных аудиториях института. Студент случайным образом выбирает билет. Для подготовки к ответу студенту отводится 30 минут. Экзаменатор может задавать студентам дополнительные вопросы по программе дисциплины.

Во время подготовки, использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Студент, уличенный в списывании, удаляется из аудитории и в зачетно-экзаменационную ведомость ставится «неудовлетворительно» («не зачтено»). В случае добровольного отказа отвечать на вопросы билета, преподаватель ставит в ведомости оценку «неудовлетворительно» («не зачтено»).

Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

#### **Экзаменационное тестирование**

Экзаменационное тестирование проводится в день экзамена в формате тестового тестирования.

В ходе выполнения теста использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Результаты студента, нарушившего правила проведения экзаменационного тестирования, аннулируются. Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем, при проверке черновые записи не рассматриваются.

Проверка теста выполняется преподавателем, результат сообщается студенту сразу после проверки.

Итоговый тест состоит из 20 вопросов, скомпонованных случайным образом. Время тестирования 25 минут.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

## **2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

### **2.1 Текущий контроль знаний студентов**

#### **Комплект вопросов для собеседования**

##### **Раздел 1. «Стандартизация и контроль качества продукции животноводства»**

1. Какова сущность понятий: стандартизация, стандарт?
2. Перечислите принципы технического регулирования.
3. Каков порядок разработки и принятия технического регламента?
4. Какие вы знаете органы и службы стандартизации и их функции?
5. Назовите нормативные документы по стандартизации.
6. Какие существуют категории и виды стандартов?
7. Каков порядок разработки национальных стандартов?
8. Как осуществляют государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов?
9. Какие вы знаете межотраслевые организационно-методические и общетехнические системы и комплексы стандартов?
10. Охарактеризуйте межгосударственную систему стандартизации.
11. Каково значение международного сотрудничества в области стандартизации?
12. Какие международные и региональные организации по стандартизации вы знаете?
13. Каков порядок применения международных (региональных) стандартов в Российской Федерации?

##### **Раздел 2. «Качество сельскохозяйственной продукции и его показатели»**

1. Какова сущность понятия «качество продукции»?
2. Что понимают под свойством продукции и показателем качества?
3. Что такое единичные, комплексные, базовые и определяющие показатели качества?
4. Какие вы знаете виды значений показателей качества?
5. Что означает термин «уровень качества продукции»?
6. Приведите номенклатуру потребительских свойств и показателей качества продукции.
7. На какие группы делят потребительские свойства и показатели качества?
8. Охарактеризуйте показатели назначения, надежности, эргономические, эстетические, экологические, безопасности.
9. Какие существуют градации качества продукции?
10. Охарактеризуйте существующие дефекты продукции.
11. Какие методы оценки качества продукции вы знаете?

12. В чем сущность экспериментального, расчетного, органолептического и социологического методов?

13. Как осуществляют оценку качества сельскохозяйственной продукции органолептическим методом?

14. Каковы формы выражения показателей качества продукции, применяемые в ГОСТах?

15. Что понимают под контролем качества?

16. Какие существуют разновидности контроля сырья, готовой продукции и параметров технологических процессов?

### **Раздел 3. «Классификация пищевых продуктов и химических соединений»**

1. Классификация пищевых продуктов и химических соединений в пищевых продуктах.

2. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Классификация контаминантов.

3. Современное состояние аналитической химии пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4. Генномодифицированные продукты.

### **Раздел 4. «Оценка и контроль качества продукции животноводства»**

#### **Тема 4.1 «Оценка и контроль качества молока и молочной продукции»**

1. Оценка качества питьевого молока и сливок.

2. Оценка качества кисломолочных напитков и продуктов.

3. Оценка качества сметаны.

4. Оценка качества творога.

5. Оценка качества сыров.

6. Оценка качества масла сливочного.

7. Оценка качества мороженого.

8. Оценка качества молочных консервов (самостоятельное изучение)

9. Приборы для оценки качества молочных продуктов.

10. Содержание и фракционный состав белков молока.

11. Содержание и значение лактозы в молоке.

12. Биологическая ценность белков молока.

13. Сущность рефрактометрического метода определения белка и лактозы в молоке.

14. Посторонние химические вещества молока. Пути их попадания и влияние на микробиологические процессы?

15. Свойства коровьего молока: физические, химические, бактерицидные.

16. Пороки молока и причины их возникновения.

17. Является ли плотность молока показателем содержания в нем жира?

18. Какое молоко будет иметь плотность выше нормальной – снятое или разбавленное?

19. Чем обусловлена кислотность молока?

20. Что такое градус кислотности по Тернеру, и как ее определяют?



21. Как можно простейшим способом определить повышенную кислотность молока?
22. Каким требованиям должно соответствовать заготавливаемое молоко?
23. Каково среднее содержание жира в молоке разных видов животных?
24. Что такое базисная жирность молока?
25. Перечислите технологические свойства молока.
26. Как влияет содержание казеина на сыропригодность молока?
27. Величина жировых шариков молока и их влияние на качество молока для маслоделия.

#### **Тема 4.2 «Оценка и контроль качества мяса и мясопродуктов»**

1. Общая характеристика мяса убойных животных.
2. Требования к качеству скота для убоя.
3. Правила приемки убойного скота.
4. Пищевая ценность мяса.
5. Товарная классификация мяса (Говядина в тушах, полутушах и четвертинах. Требования к качеству говядины от молодняка. Требования к говядине от взрослого КРС. Требования к телятине. Свинина в тушах и полутушах. Баранина, козлятина и ягнятина. Конина. Мясо кроликов).
6. Требования к качеству мяса.
7. Клеймение и маркировка мяса.
8. Птица сельскохозяйственная для убоя, мясо птицы.
9. По каким органолептическим показателям оценивается качество колбасных изделий?
10. Как определяется массовая доля влаги в колбасных изделиях?
11. В чем заключается сущность определения массовой доли соли?
12. Как проводится качественная реакция на крахмала.
13. Принцип количественного определения массовой доли крахмала в колбасе.
14. Каковы количественные и качественные показатели мясной продуктивности крупного рогатого скота?
15. Перечислите половозрастные группы животных при определении категорий упитанности.
16. От животных каких категорий упитанности получают мясо наилучшего качества?
17. Мясо какой категории упитанности не допускается в торговлю, а используется для промпереработки или в общественном питании?
18. Дайте определение понятию «убойный выход».
19. Химический состав и пищевая ценность мяса.
20. Морфологический состав мяса. Краткая характеристика мышечной, соединительной, жировой и костной тканей; их влияние на пищевую ценность мяса.
21. Послеубойные изменения в мясе.
22. Как проводится санитарная оценка качества мяса.
23. Виды порчи мяса: загар, ослизнение, плесневение, гниение.

24. Причины и условия возникновения пороков мяса, мероприятия по их предупреждению.

### **Тема 4.3 «Оценка и контроль качества куриных яиц»**

1. Какие основные показатели качества положены в основу деления куриных яиц на категории?
2. В чем отличие химического состава белка и желтка куриного яйца?
3. Почему сырые яйца водоплавающей птицы не используют в кулинарии?
4. Какие вещества обуславливают: а) энергетическую; б) биологическую; в) физиологическую ценность?
5. Укажите наиболее ценные вещества яйца.
6. Какой принцип положен в основу деления яиц на: а) виды; б) категории?

### **Тема 4.4 «Оценка и контроль качества меда и других продуктов пчеловодства»**

1. Какой мед называют натуральным?
2. Как классифицируют мед по способу получения?
3. От чего зависит цвет меда?
4. Какие вещества входят в состав меда?
5. Дайте характеристику сахаров, входящих в состав меда.
6. В чем состоит процесс созревания меда, почему незрелый мед плохо хранится?
7. Что такое водность меда, от чего зависит величина водности, как она определяется? Значение гигроскопичности меда?
8. Что такое вязкость меда, почему ее необходимо учитывать при определении качества меда?
9. Что такое кристаллизация меда, как можно ее ускорить или замедлить?
10. Какие процессы происходят при закисании меда? Почему закисание недопустимо и как его предотвратить?
11. Какие существуют методы торговой классификации медов? По каким признакам ведется классификация?
12. Каковы принципы классификации медов?
13. Какие методы можно использовать для определения натуральности меда?
14. Действие нагревания на мед. Почему при расфасовке закристаллизовавшийся мед нельзя распускать при температуре выше 60°C?
15. Тара для меда и особенности упаковки продукта.
16. Оптимальные условия хранения меда.
17. Какие вещества входят в состав воска?
18. Охарактеризуйте важнейшие физические свойства натурального воска.
19. Какими методами производится определение натуральности воска?
20. Что такое эмульгирование воска, почему оно нежелательно и как можно это явление предотвратить?
21. Какие вам известны сорта воска?
22. Как влияет влажность и твердость воска на качество изготовленной из него вошины?

23. Методы определения влажности и твердости воска.
24. Почему нельзя использовать для переработки воска металлическую нелуженую посуду?
25. Как очистить воск от механических примесей?
26. Какие вы знаете виды воскового сырья, правила его хранения?
27. Как определить влажность и восковитость воска?
28. Методы определения качества вошины.
29. Способы сбора, консервирования и хранения цветочной пыльцы, собранной пчелами.
30. Способы сбора и хранения прополиса.
31. Обязательные санитарно-гигиенические правила производства и хранения биологически активных продуктов пчеловодства.
32. Каким кондициям должны соответствовать биологически активные продукты пчеловодства в соответствии с республиканскими стандартами или республиканскими техническими условиями?

#### **Тема 4.5 «Оценка и контроль качества рыбы и других продуктов рыбоводства»**

1. Как определяется питательная ценность рыбы?
2. Назовите средний химический состав рыбы.
3. Объясните особенности состава и свойств белков рыбы.
4. Дайте товароведную характеристику экстрактивным веществам рыбы.
5. Наличием каких веществ объясняется биологическая и физиологическая ценность рыбных продуктов?
6. Каковы российские национальные традиции, вкусы в формировании ассортимента рыбных товаров?
7. Дайте характеристику способам транспортировки живой рыбы.
8. Какие факторы необходимо учитывать при транспортировке живой рыбы?
9. Возможна ли транспортировка живой рыбы без воды?
10. Условия и сроки хранения и реализации живой рыбы.
11. По каким признакам проводится оценка качества живой рыбы?
12. Почему замораживание рыбы считается наиболее прогрессивным методом ее консервирования?
13. Назовите и объясните существующие методы замораживания рыбы.
14. Какое замораживание считается лучшим: быстрое или медленное? Объясните почему.
15. Объясните основные процессы, протекающие при хранении мороженой рыбы.
16. Что означает понятие «непрерывность холодильной цепи» при поступлении рыбы к конечному потребителю?
17. Объясните сущность посола как метода консервирования рыбы.
18. Посол каких семейств рыб обеспечивает их созревание?
19. Что такое созревание соленой рыбы?
20. Какие применяются виды посола, в чем их преимущества и недостатки?
21. Что такое пресервная рыбная продукция и каковы ее отличия от рыбных консервов?

22. Какие режимы хранения рекомендуют для соленой рыбы?

23. Возможные пороки и дефекты соленой рыбы при хранении.

#### **Критерии оценки:**

– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала и дополнительной литературы, проявившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании материала.

– оценка «хорошо» ставится обучающемуся, проявившему полное знание материала, освоившему основную рекомендованную литературу, показавшему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и пополнению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

– оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, проявившему знания в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе, но обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя.

– оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без подготовки по данной дисциплине.

### **Примерные темы рефератов**

#### **Тема «Оценка и контроль качества молока и молочной продукции»**

1. Экономическое значение и рациональное использование молока основных видов сельскохозяйственных животных (коров, коз, буйволиц, кобылиц).
2. Химический состав и качественная оценка овечьего, козьего молока и молока кобылиц.
3. Качественная оценка сыров: твердые сычужные, полутвердые самопрессующиеся, мягкие сычужные, рассольные, кисломолочные, плавленые (переработанные).
4. История развития молочной промышленности, современное состояние и перспективы совершенствования отрасли.
5. Национальная стандартизация в области молочных продуктов: состояние, проблемы и перспективы развития.
6. Кисломолочные продукты: классификация, характеристика и питательные свойства.
7. Пороки сливочного масла, причины их возникновения и меры предупреждения.
8. Способы хранения сливочного масла и изменение свойств масла при хранении.
9. Рациональное использование вторичного молочного сырья (сыворожка, пахта).

#### **Тема «Оценка и контроль качества меда и других продуктов пчеловодства»**

1. Порядок проведения сертификации меда и других продуктов пчеловодства.
2. Технология переработки воскового сырья.
3. Производство и переработка цветочной пыльцы (обножка).
4. Переработка маточного молочка.
5. Получение и переработка прополиса.

6. Технология получения пчелиного яда.

## **Тема «Оценка и контроль качества рыбы и других продуктов рыбоводства»**

1. Производство соленой рыбы.
2. Разделка рыбы.
3. Производство соленой икры.
4. Сушка и вяление рыбы.
5. Консервирование рыбы копчением.
6. Производство консервов и пресервов.
7. Использование рыбных отходов.

### **Критерии оценки:**

– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

– оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

– оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

– оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

## **Примерные темы докладов**

### **Тема «Классификация пищевых продуктов и химических соединений»**

1. Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья токсичными веществами, продуктами метаболизма, хозяйственной деятельности человека и выбросами промышленных предприятий.
2. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.
3. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.
4. Вещества, влияющие на структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.
5. Ароматизаторы и вещества, усиливающие аромат и вкус.
6. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.
7. Методы определения генномодифицированных продуктов.
8. Сертификация пищевых продуктов.

### **Тема «Оценка и контроль качества мяса и мясопродуктов»**

1. История развития мясной промышленности, современное состояние и перспективы развития.

2. Организация убоя. Особенности убоя различных сельскохозяйственных и промысловых животных.
3. Субпродукты: классификация, характеристика, требования к качеству, упаковка и хранение.
4. Пищевые животные жиры: классификация, характеристика и способы производства.
5. Кровь: способы сбора, технология стабилизации и хранения.
6. Сырье животного происхождения: волос, щетина, рога, копыта – хозяйственное значение, сбор, хранение.
7. Кишечное сырье: хозяйственное значение, обработка и консервирование.
8. Кожевенное и меховое сырье – хозяйственное значение, классификация.
9. Сортировка кожевенного сырья, пороки шкур.

### **Тема «Оценка и контроль качества куриных яиц»**

1. Организация и технология процесса производства мороженых яйцепродуктов.
2. Организация и технологический процесс производства сухих яйцепродуктов.
3. Производство фасованного мяса птицы.
4. Колбасные изделия из мяса птицы. Требования к качеству готовой продукции.
5. Консервы из мяса птицы. Требования к качеству готовой продукции.
6. Птичьи пищевые жиры. Требования к качеству готовой продукции.
7. Обработка перо-пухового сырья на птицеперерабатывающих предприятиях.
8. Производство животных кормов из отходов переработки птицы.

#### **Критерии оценки:**

– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если доклад производит выдающееся впечатление, сопровождается иллюстративным материалом; автор предоставил демонстрационный материал и прекрасно в нем ориентировался, отвечает на все вопросы; показано владение специальным аппаратом; полностью характеризуют работу.

– оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если доклад четко выстроен; демонстрационный материал использовался в докладе, хорошо оформлен, но есть неточности; студент не может ответить на большинство вопросов; использованы общенаучные и специальные термины; выводы нечетки.

– оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если доклад рассказывается, но не объясняется суть работы; представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно; докладчик не может четко ответить на вопросы; показано владение базовым аппаратом; выводы имеются, но не доказаны.

## **2.2 Промежуточная аттестация**

### **Вопросы для собеседования (зачет)**

1. Термины и определения в области контроля качества продукции животноводства.
2. Задачи и цели стандартизации.
3. Объекты контроля качества, категории и виды стандартов. Комплексы государственных стандартов.
4. Роль стандартизации в управлении качеством продукции животноводства.
5. Подтверждение соответствия и его цель.
6. Термины и определения основных понятий о качестве продукции
7. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции
8. Градация качества

9. Дефекты продукции
10. Контроль качества продукции. Разновидности контроля.
11. Классификация пищевых продуктов и химических соединений в пищевых продуктах.
12. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Классификация контаминантов.
13. Современное состояние аналитической химии пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент прочно усвоил предусмотренный программный материал; правильно, аргументировано ответил на все вопросы с приведением примеров; показал глубокие систематизированные знания; владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из различных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых предметов; без ошибок выполнил самостоятельное, контрольное и практическое задания.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не справился с 50 % вопросов и заданий билета, в ответах на другие вопросы допустил существенные ошибки. Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем. Оценивается качество устной и письменной речи, как и при выставлении положительной оценки.

### **Вопросы к экзамену**

1. Оценка качества питьевого молока и сливок.
2. Оценка качества кисломолочных напитков и продуктов.
3. Оценка качества сметаны.
4. Оценка качества творога.
5. Оценка качества сыров.
6. Оценка качества масла сливочного.
7. Оценка качества мороженого.
8. Оценка качества молочных консервов.
9. Приборы для оценки качества молочных продуктов.
10. Оценка и контроль качества производства цельномышечной продукции (свиная, говяжья, баранья).
11. Оценка и контроль качества производства вареных колбас и сосисок.
12. Оценка и контроль качества производства полукопченых колбас.
13. Оценка и контроль качества производства копченых колбас (сырокопченые, варено-копченые).
14. Оценка и контроль качества производства ливерных, кровяных колбас, зельцев, студней, холодцов и паштетов.
28. Оценка и контроль качества производства мясных полуфабрикатов.
29. Оценка и контроль качества производства баночных консервов (натурально-кусковые, субпродуктовые).
30. Оценка и контроль качества яйцепродуктов (мороженных, сухих).
31. Оценка и контроль качества переработки воскового сырья.
32. Оценка и контроль качества производства и переработки цветочной пыльцы и перги.
33. Оценка и контроль качества производства и переработки цветочной пыльцы и перги.

34. Оценка и контроль качества рыбных консервов и пресервов.
35. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса.
36. Требования к качеству скота для убоя.
37. Правила приемки убойного скота.
38. Пищевая ценность мяса.
39. Товарная классификация мяса (Говядина в тушах, полутушах и четвертинах. Требования к качеству говядины от молодняка. Требования к говядине от взрослого КРС. Требования к телятине. Свинина в тушах и полутушах. Баранина, козлятина и ягнятина. Конина. Мясо кроликов).
40. Требования, предъявляемые к качеству мяса.
41. Клеймение и маркировка мяса.
42. Общая характеристика мяса убойных животных.
43. Дефекты колбасных изделий.
44. Химический состав и питательная ценность куриных яиц.
45. Сортировка и санитарная оценка куриных яиц.
46. Требования к качеству куриных яиц.
47. Хранение куриных яиц и изменения в них при хранении.
48. Химический состав и свойства меда.
49. Требования, предъявляемые к меду.
50. Исследование меда (определение фальсификации).
51. Методы определения качества рыб и рыбной продукции (порядок приемки и рыбной продукции, ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов, органолептические исследования, лабораторные исследования).
52. Консервирование и хранение рыбы.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала и дополнительной литературы, проявившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании материала.
- оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание материала, освоившему основную рекомендованную литературу, показавшему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и пополнению в ходе последующего обучения и практической деятельности.
- оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе, но обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя.
- оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без подготовки по данной дисциплине.

## **2.3 Типовой вариант экзаменационного тестирования**

### **Вариант 1**

1. Основные истинные части молока:

- а) вода, молочный жир, белки, минеральные соли;
- б) вода, сухой обезжиренный остаток, витамины; вода, углеводы, молочный жир, белок, минеральные соли;
- в) вода, белки, липиды, углеводы, минеральные соли, ферменты, витамины;



г) вода, белки, липиды, углеводы, минеральные соли, ферменты, витамины, гормоны, газы, фосфатиды, стерины, лимонная кислота.

2. Состав и свойства молока зависят от многочисленных факторов:

а) стадия лактации, порода скота, состояние здоровья;

б) стадия лактации, порода скота, состояние здоровья, технология доения;

в) стадия лактации, порода скота, состояние здоровья, технология кормления и содержания;

г) генетические факторы, индивидуальные особенности, технологические, физиологические и внешние факторы.

3. Доля воды в молоке, %:

а) 56-58;

б) 76-78;

в) 86-88;

г) 96-98.

4. Белки молока:

а) казеин, альбумин, лактоза;

б) казеин, альбумин, глобулин, стерины;

в) казеин, сывороточные белки, белки оболочек жировых шариков;

г) казеин, альбумин, глобулин.

5. Свойства молока:

а) физико-химические, породные, бактерицидные;

б) органолептические, технологические, бактериологические, кормовые;

в) технологические, органолептические, сезонные, физико-химические;

г) органолептические, физико-химические, технологические, бактерицидные;

д) органолептические, физико-химические, технологические.

6. Посторонние, неистинные части молока:

а) антибиотики, гербициды, радионуклиды, инсектициды;

б) фосфатиды, антибиотики, гербициды;

в) стерины, радионуклиды, альбумины;

г) пестициды, лактоза, инсектициды.

7. Всякое преднамеренное изменение состава и свойства натурального молока – это...

8. Молоко, полученное от коров в первые семь дней после отела, - это...

9. Молоко без извлечений и добавок молочных и немолочных компонентов называется

10. Молоко, в зависимости от микробиологических, органолептических и физико-химических показателей, согласно ТР на молоко и молочные продукты (№88 ФЗ от 12.06.2008), подразделяют на сорта:

а) первый, второй;

б) высший, первый;

в) первый, второй, несортное;

г) высший, первый, второй, несортное;

д) высший, первый, второй.

11. Мероприятия по первичной обработке молока на фермах:

а) охлаждение, очистка от механических примесей, сепарирование;

б) очистка от механических примесей, охлаждение, пастеризация;

- в) очистка от механических примесей, промежуточное хранение, гомогенизация;  
г) очистка от механических примесей, охлаждение, промежуточное хранение, транспортировка.

12. Масса молока базисной жирности рассчитывается по формуле:

$$a) \quad M_{\text{мб}} = \frac{Ж_{\text{мб}} * M_{\text{м}}}{Ж_{\text{м}}};$$

$$б) \quad M_{\text{мб}} = \frac{Ж_{\text{м}} * M_{\text{мб}}}{M_{\text{м}}};$$

$$в) \quad M_{\text{мб}} = \frac{Ж_{\text{м}} * M_{\text{м}}}{Ж_{\text{мб}}}.$$

13. Соответствие понятий качества молока и их показателей:

- |                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| а) плотность;                    | 1) 0,520°C;                         |
| б) кислотность;                  | 2) I группа;                        |
| в) степень чистоты;              | 3) $3 * 10^5$ КОЕ/см <sup>3</sup> ; |
| г) температура замерзания;       | 4) 27 - 28°А;                       |
| д) бактериальная обсемененность. | 5) 16-18°Т                          |

14. Соответствие технологической операции первичной обработки молока и необходимого оборудования:

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| а) промежуточное хранение; | 1) пластинчатый охладитель А1-00л-3;    |
| б) очистка;                | 2) резервуар-охладитель «Альфа-Лаваль»; |
| в) учет;                   | 3) сепаратор-ОМ-1А;                     |
| г) охлаждение.             | 4) тензометрическая установка.          |

15. Установите последовательность технологических операций при первичной обработке молока:

- 1) доение; 2) сбор молока; 3) перекачивание; 4) транспортирование; 5) прием молока; 6) очистка; 7) промежуточное хранение; 8) оценка качества; 9) охлаждение; 10) заполнение транспортной документации.

16. Молочный продукт, произведенный из молока, представляющий собой эмульсию жира и молочной плазмы, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9%, - это...

17. Процесс термической обработки сырого молока и молочных продуктов, осуществляемый при температуре от 63 до 100 °С – это...

18. Установите последовательность технологических операций при производстве питьевого молока:

- 1- тепловая обработка;
- 2- очистка;
- 3- охлаждение;
- 4- разлив;
- 5- приемка молока-сырья;
- 6- нормализация;
- 7- упаковывание и маркирование;
- 8- гомогенизация;
- 9- транспортировка.

19. Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с использованием заквасочных микроорганизмов, массовая доля жира в котором не менее 9 %, - это ...

20. Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока, - это ...

**Ключ к вопросам:**

1. Г	2. В	3. В	4. Г	5. Г	6. а	7. фальсификация	8. молозиво	9. натуральное	10. г
11. Г	12. В	13. (а- 4, б- 4, в- 2, г- 1, д- 3)	14. (а- 1, б- 3, в- 4, г- 2)	15. (1- 3- 2- 4- 5- 8- 10- 6- 9- 7)	16. сливки	17. пастеризация	18. (5-2- 6-8-1-3- 4-7-9)	19. сметана	20. пахта

## 2.4 Типовой экзаменационный билет

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
Агроколледж

### 36.02.02 Зоотехния

(код и наименование направления подготовки/специальности)

### Агроколледж

(наименование кафедры)

### Оценка и контроль качества продукции

Дисциплина

### животноводства

(наименование дисциплины)

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Термины и определения основных понятий о качестве продукции.
2. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса.
3. Приведите основные аналитические приборы для оценки качества молока-сырья.

Составитель

\_\_\_\_\_

(подпись)

Казакова Т.А.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

Директор агроколледжа

\_\_\_\_\_

(подпись)

Шайдулина Т.Б.

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)

### **3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

Оценка знаний по дисциплине проводится с целью определения уровня освоения предмета, включает:

- тестирование;
- практические занятия.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

- 1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;
- 2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;
- 3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);
- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – экзамена (зачета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том посредством испытания в форме экзамена (зачета).

Для оценки качества подготовки студента по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 1.

Защита практической работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения практической работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К экзамену, зачету допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – практические занятия, тестирование.