

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

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)

**УП.03.01 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ  
ЖИВОТНОВОДСТВА**

для студентов по специальности  
36.02.02 Зоотехния

Разработчик: Бормина Л.Н.



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 .....	4
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий .....	5
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ .....	7
2.1 Промежуточная аттестация .....	7
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	11

# 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 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение;
- ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации;
- ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения;
- ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку;
- ПК 3.5. Реализовывать продукцию 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 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.

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

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

Зачет проводится в учебных аудиториях института. Студент случайным образом выбирает вопросы для сдачи зачета. Для подготовки к ответу студенту отводится 30 минут. Экзаменатор может задавать студентам дополнительные вопросы по программе учебной практике.

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 «не зачтено». В случае добровольного отказа отвечать на вопросы билета, преподаватель ставит в ведомости оценку «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.

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

### Комплект вопросов для собеседования

1. Организация транспортировки скота и птицы: подготовка животных к перевозке различными видами транспорта и перегону. Факторы, влияющие на благополучие транспортировки: требования, предъявляемые к транспорту, виды транспорта.

2. Оборудование мест погрузки и разгрузки животных и птицы. Нормы погрузки и правила сопровождения скота и птицы.

3. Профилактика стресса при транспортировке. Инвентарь и оборудование для обслуживания животных в пути.

4. Организация подготовки скота и птицы к убою. Порядок расчета за сданных животных.

5. Сдача скота по живой массе. Нормы скидок при сдаче животных по живой массе.

6. Сортировка скота по полу, возрасту и упитанности. Понятия об упитанности и методы ее определения.

7. Категории упитанности животных и птицы согласно требованиям ГОСТа.

8. Правила сдачи и приема животных по убойной массе и качеству мяса.

9. Порядок сдачи и приема животных из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйств. Правила приемки и сдачи вынужденно убитых животных.

10. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий. Санитарно-технические требования, предъявляемые к ним.

11. Предубойное содержание и ветеринарный осмотр животных. Их значение для получения сырья высокого качества. Болезни, при которых убой животных недопустим.

12. Послеубойный контроль мяса и субпродуктов

13. Понятие о мясе. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности

14. Характеристика тканей мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная

15. Химический состав мяса

16. Понятие о пищевой, энергетической, биологической и технологической ценности мяса. Методы их определения. Комплексная оценка качества мяса

17. Влияние различных факторов (пола, возраста, упитанности, здоровья, условий кормления и содержания, транспортировки и предубойной выдержки животных) на качество сырья

18. Сортной разруб туш и его обоснование. Требования ГОСТа

19. Краткая характеристика и товароведение мяса: говядины, баранины, свинины, конины, а также мяса оленей, кроликов, сельскохозяйственной птицы

20. Послеубойные изменения физико-химических свойств мяса в период посмертного изменения

21. Понятия о созревании мяса: сущность изменений свойств мяса, длительность и влияние на качество сырья

22. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса

23. Характеристика созревшего мяса: органолептические и другие показатели

24. Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение
25. Причины и условия возникновения пороков мяса. Мероприятия по их предупреждению
26. Классификация и пищевая ценность субпродуктов
27. Переработка субпродуктов. Требования к их качеству, упаковка и хранение. Фасованные субпродукты
28. Пищевые животные жиры: сырье для их получения и классификация. Требования к жиру-сырцу и технология его переработки
29. Хранение пищевых жиров. Методы определения доброкачественности.
30. Пищевая ценность крови. Порядок сбора, консервирования и переработка крови в зависимости от ее дальнейшего использования
31. Технологический процесс обработки кишок, их консервирование и хранение, маркировка
32. Сбор, первичная обработка, консервирование, хранение и использование эндокринного сырья
33. Сырье животного происхождения (пух, перо, рога, копыта, волос, щетина) и их хозяйственное значение. Сбор, хранение, правила сдачи.
34. Значение кожевенно-мехового сырья. Понятие о товарной ценности шкуры и показатели ее определяющие
35. Способы консервирования различных видов кожевенно-мехового сырья
36. Прижизненные и послеубойные пороки сырья. Их предупреждение.
37. Правила приема и оценки шкур в соответствии с требованиями ГОСТа
38. Методы консервирования мяса и мясопродуктов, их обоснование и значение
39. Классификация мяса по термическому состоянию
40. Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода
41. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность
42. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов
43. Условия и сроки хранения мясных продуктов.
44. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов - сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение и др.
45. Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях
46. Яйцо как продукт питания. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов
47. Сортировка и хранение яиц
48. Пороки яиц. Требования ГОСТа и товарная оценка.
49. Методы исследования качества пищевых яиц
50. Технология приготовления яичных продуктов: меланжа, яичного порошка. Требования ГОСТа, методы исследования качества яичных продуктов
51. Упаковывание, маркировка, транспортирование и хранение яиц

52. Организация работы в убойных цехах птицефабрик, птице- и мясокомбинатов. Основные виды технологического оборудования для убоя и переработки мяса птиц

53. Стандарт на птицу для убоя

54. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения

55. Использование различных способов убоя птицы

56. Тепловая обработка тушек, ее значение для удаления оперения.

Потрошение тушек птицы.

57. Особенности убоя и обработки тушек уток и гусей

58. Маркирование, упаковывание и транспортирование тушек птицы.

59. Температурные режимы при охлаждении, закладке и хранении мяса птицы в холодильниках

60. Хранение замороженных тушек птицы и изменения, происходящие при хранении

61. Классификация меда

62. Химический состав, пищевая ценность и свойства нектарного и падевого меда. Требования ГОСТа 19792-87 к меду Сбор, упаковка, маркировка, хранение, определение качества

63. Фальсифицированный мед и методы его распознавания



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

Оценка знаний по практике проводится с целью определения уровня освоения практических профессиональных умений и навыков, включает:

- собеседование;
- дневник и отчет по практике.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

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 практике предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (отчет по практике);
- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки практических профессиональных умений и навыков).

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 – зачет с оценкой (защита отчета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения практики, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения на практике, в том числе посредством испытания в форме зачета с оценкой.

Для оценки качества подготовки студента по практике в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 2.

Защита отчета производится студентом после завершения практики в соответствии с распоряжением деканата. Научный руководитель проверяет правильность оформления отчета студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования.

К отчету допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации.