

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор агроколледжа  
Шайдулина Т. В. Агроколледж  
31.08.2021 г.



**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
(МОДУЛЯ)**

**МКД.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации  
продукции животноводства**

для студентов специальности  
36.02.02 Зоотехния

Разработчик: Казакова Т.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	3
1.1 Перечень компетенций.....	4
1.2 Описание шкал оценивания.....	3
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий.....	5
2 КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ.....	7
2.1 Текущий контроль знаний студентов.....	7
2.2 Промежуточная аттестация .....	9
2.3 Вопросы для тестирования .....	100
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ.....	14

# 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 (таблица 1), 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, зачтено с оценкой
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	0% от максимального		

	отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	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», которые заносятся в 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 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.

Свой фактический рейтинг студент может отслеживать в системе электронного обучения Кузбасская ГСХА (журнал оценок). При возникновении спорной ситуации, оценка округляется в пользу студента (округление до десятых).

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после

завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине зачет и экзамен.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 2.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами и проводится в форме компьютерного тестирования.

### **Зачетное тестирование**

Вариант зачетного теста состоит из 20 тестовых заданий. Формируется из базы тестовых заданий по принципу случайной выборки непосредственно перед проведением аттестации с параметрами, указанными в таблице. Время тестирования 40 минут.

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

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

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

##### **Раздел 1. Технология молока и молочных продуктов**

1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека. Современное состояние молочной промышленности в России и за рубежом.
2. Требования, предъявляемые к заготавливаемому молоку, ГОСТ на молоко коровье при закупках.
3. Первичная обработка молока в хозяйстве: учёт и приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка. Приемка молока на перерабатывающем предприятии: оценка качества принимаемого молока, очистка, охлаждение и хранение.
4. Механическая обработка молока: сепарирование, нормализация, гомогенизация. Воздействие на составные части молока механической обработкой.
5. Ассортимент и технология сливок и сливочных напитков. Технология питьевых сливок. Требования, предъявляемые к готовой продукции.
6. Пороки питьевого молока и сливок. Контроль качества при производстве питьевого молока и сливок.
7. Классификация, состав и питательные свойства мороженого. Сырьё для производства мороженого и рецептуры.
8. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека. Требования, предъявляемые к сырью для выработки кисломолочных продуктов.
9. Характеристика и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков: кефира, ацидофильных продуктов, простокваши.
10. Принципы консервирования молока и молочных продуктов. Ассортимент молочных консервов.

##### **Раздел 2. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов**

1. Роль мясопродуктов в питании человека.
2. Технические требования, предъявляемые к мясу. Приемка мяса, как сырья для переработки.
3. Ассортимент и номенклатура продукции из мяса.
4. Сортная разделка туш мяса для розничной торговли.

5. Технология производства сырых полуфабрикатов.
6. Технологические аспекты обработки мясного сырья. Холодильная обработка мяса.
7. Способы посола мяса.
8. Тепловая обработка мясного сырья.
9. Пороки мяса, предупреждение и методы устранения пороков.
10. Копчение и сушка мяса и мясопродуктов.
11. Принципы классификации и ассортимент мясных консервов.

### **Раздел 3. Технология хранения и транспортировки продукции птицеводческой отрасли**

1. Из каких операций состоит технологический процесс убоя птицы?
2. Какие показатели характеризуют продуктивность яичных кур?
3. Чем отличаются субъективные методы оценки качества яиц от объективных?
4. Какой максимальный срок реализации столовых яиц?
5. Как подготавливают помещения для посадки суточного молодняка?
6. Каковы особенности оборудования для содержания промышленного стада кур-несушек?
7. Какое оборудование используют при содержании родительского стада цесарок?
8. Какое оборудование используют при содержании родительского стада перепелов?
9. Каковы параметры температурного, влажного и светового режима при содержании перепелов?
10. Как выращивают и содержат страусов в России?

### **Раздел 4. Сельскохозяйственные животные как сырье для промышленности**

1. Общая характеристика мяса убойных животных.
2. Требования к качеству скота для убоя.
3. Пищевая ценность мяса.
4. Товарная классификация мяса. Говядина в тушах, полутушах и четвертинах.
5. Товарная классификация мяса. Требования к качеству говядины от молодняка.
6. Свинина в тушах и полутушах.
7. Баранина, козлятина и ягнятина.
8. Требования к качеству мяса.



9. Клеймение и маркировка мяса.
10. Птица сельскохозяйственная для убоя, мясо птицы.

## **2.2 Промежуточная аттестация**

### **Перечень вопросов для собеседования**

1. Современное состояние и перспективы развития переработки продуктов животноводства в России.
2. Мясные качества основных видов сельскохозяйственных животных, используемых как сырье для мясоперерабатывающей промышленности.
3. Организация заготовок убойных животных.
4. Способы и организация транспортировки убойных животных.
5. Типы предприятий по переработке убойных животных и их особенности.
6. Предубойная подготовка животных. Условия и режим предубойной выдержки с учетом вида и возраста скота и птицы.
7. Факторы, влияющие на качество мяса после убоя животных.
8. Морфологический состав туш животных разных видов.
9. Основные виды тканей, входящих в тушу. Их морфологический и химический состав.
10. Химический состав и свойства мяса. Влияние различных факторов на химический состав мяса.
11. Особенности мяса сельскохозяйственной птицы.
12. Процессы, происходящие в туше после убоя животных. Стадии созревания мяса и их особенности.
13. Непищевые отходы и классификация.
14. Пороки, возникающие в мясе при хранении и методы их устранения.
15. Субпродукты, их классификация, обработка, использование и пищевая ценность.
16. Кровь: ее состав, сбор, консервирование, обработка и использование.
17. Животные жиры. Их переработка, хранение и использование.
18. Кишечное сырье. Его номенклатура, обработка, консервирование и использование.
19. Кожевенное сырье. Классификация, первичная обработка, консервирование, хранение и использование шкур убойных животных в различных производствах.
20. Физико-химические и технологические свойства мяса.

21. Ферменты молока и их значение в молочном деле.
22. Минеральные вещества и витамины молока их характеристика.
23. Современное состояние и перспективы развития молочной промышленности.
24. Факторы, влияющие на состав и технологические свойства молока.
25. Микрофлора молока и ее характеристика.
26. Биохимические и бактерицидные свойства молока.
27. Источники бактериального загрязнения молока.
28. Состав и свойства козьего молока и кобылицы.
29. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока.
30. Химический состав коровьего молока и его краткая характеристика.
31. Транспортировка скота и птицы автотранспортом.
32. Транспортировка скота и птицы железнодорожным транспортом.
33. Перегон животных.
34. Мероприятия по профилактике травматизма и стресса у животных при транспортировке.
35. Порядок сдачи и приемки убойных животных по живой массе и упитанности.
36. Порядок сдачи и приемки убойных животных по массе и качеству мяса.
37. Замораживание мяса и мясопродуктов. Способы и их оценка. Изменения в мясе при замораживании.
38. Первичная и термическая обработка молока.
39. Качественная оценка молока при приеме на молочных заводах.
40. Стандартизация и методика определения упитанности крупного рогатого скота.
41. Условно-годное мясо. Методы обезвреживания условно-годного мяса.
42. Технология производства мясо-костной муки.
43. Разрубка туш и сортовая оценка говядины. ГОСТ.
44. Разрубка туш и сортовая оценка баранины. ГОСТ.
45. Разрубка туш и сортовая оценка свинины. ГОСТ.

### **2.3 Вопросы для тестирования**

- 1. Суточная норма молока (кисломолочных продуктов) для человека составляет:**
  - а) 200 мл**

- б) 156 мл
- в) 150-200 мл
- г) 100 мл

**2. Дайте определение «кисломолочный продукт» - это...**

**а) продукт, который вырабатывается сквашиванием молока или сливок молочнокислыми бактериями с добавлением или без добавления дрожжей или уксуснокислых бактерий.**

б) продукт, изготовленный путем сквашивания нормализованных сливок.

**3. Что влияет на показатель «вязкость»?**

- а) диффузия
- б) сублимационная сушка
- в) количество молочного жира и состояние белков**
- г) плотность молока

**4. Температура кипения молока:**

- а) 65 °С
- б) 102 °С
- в) 77,5 °С
- г) 100,2 °С**

**5. Молоко от какого с/х животного считается гипоаллергенным**

- а) кобылье
- б) козье**
- в) коровье
- г) верблюжье

**6. Какая жирность у овечьего молока?**

- а) 99,9%
- б) 12 %
- в) 4%
- г) 7-10%**

**7. Факторы, влияющие на состав и свойства молока:**

**а) порода коров, стадия лактации, здоровье коров, режим кормления**

б) качество кормов, чистота вымени, скорость доения

в) техника безопасности, режим доения, режим кормления, режим поения

г) все варианты верны

**8. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры:**

**а) 4 Тушки считаются остывшими, если температура в толще мышц бедра у костей снизится**

б) 0 °С

в) 15 °С

г) 11 °С

**9. Первичная обработка молока включает в себя:**

**а) очистку, охлаждение и хранение охлажденного молока**

б) очистку, охлаждение и пастеризация сырого молока

в) очистку, ультрапастеризацию и упаковка в тару

г) доение, очистку, охлаждение и упаковка в тару

**10. Укажите методы консервирования мяса**

а) низкие температуры, высокие температуры

б) физико-химический

в) химический

**г) все варианты верны**

**11. Термин «органический продукт» должен:**

а) размещаться отдельно от информации, предусмотренной для маркировки данного вида продукции действующим законодательством Российской Федерации

б) быть представлен в цвете, формате или шрифте, которые не привлекают внимания к нему больше, чем к описанию или названию кормов для животных

**в) все верно**

г) не верно

**12. Квадратное клеймо на внешней стороне голени тушек кроликов обозначает:**

а) первую категорию

**б) вторую категорию**

в) тушки кролики-бройлеры

г) упитанность

**13. Тушки считаются остывшими, если температура в толще мышц бедра у костей снизится до:**

**а) 25 °С**

б) 4 °С

в) 15 °С

г) 11 °С

**14. Охлажденная свинина – это...**

**а) это мясо с температурой в толще мышц от 4 до 0°C в результате естественного или искусственного охлаждения, имеющее корку подсыхания, неувлажненную поверхность и эластичные мышцы**

**б) создаются условия, которые препятствуют развитию жизнедеятельности микроорганизмов**

**15. Перевозка проведена удовлетворительно, если на расстоянии 50 - 80 км потеря массы у свиней составила:**

**а) 15%**

**б) 3%**

**в) 11%**

**г) 9%**

**16. Тушки цыплят-бройлеров делят на:**

**а) потрашенные**

**б) полупотрашенные**

**в) все варианты верны**

**г) все варианты не верны**

**17. Охлажденные тушки цыплят-бройлеров хранят при температуре:**

**а) 15 °С**

**б) от 0 до 2 °С**

**в) от 13 до 14 °С**

**г) от 3 до 4 °С**

**18. Наиболее прогрессивным способом размораживания мяса является применение:**

**а) СВЧ печи**

**б) духовки**

**в) обогреватели**

**г) все варианты верны**

**19. Свинина считается *парным*:**

**а) температура в толще мышц составляет 38-36 °С**

**б) температура в толще мышц составляет 35-36 °С**

**в) температура в толще мышц составляет 40 °С**

**г) температура в толще мышц составляет 32 °С**

**20. Сколько по времени может храниться копченое мясо:**

**а) 72 часа**

**б) 15 часов**

**в) 11 часов**

**г) 5 часов**

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

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

- практические работы.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателем (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 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 студентов – 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 студента пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентом в течение всего семестра, после изучения новой темы. К экзамену допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – практические занятия, задание для самостоятельной работы.