



Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ


Программа дополнительного профессионального образования

Фонд оценочных средств программы «Основы переработки мяса и
мясопродуктов»

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации**

«Основы переработки мяса и мясопродуктов»

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования
	Фонд оценочных средств программы «Основы переработки мяса и мясопродуктов»

1. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Шкала академических оценок освоения дисциплины


Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х бальной шкале (экзамен)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

Критерии оценки на экзамене в форме тестирования

Уровни освоения	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства - не менее 50% правильных ответов на тестовые задания
Базовый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует.	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует- не менее 75% правильных ответов
Повышенный	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует- 90% и более правильных ответов
Программа не освоена	-	Обучающийся набрал менее 70% правильных ответов на задания

Критерии оценки решения практических ситуаций


Уровни освоения	Отличительные признаки	Показатель оценки освоения программы

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования
	Фонд оценочных средств программы «Основы переработки мяса и мясопродуктов»

Пороговый	Обучающийся использует профессиональные термины, выявлять проблему, способен называть методы, инструменты и процедуры ее решения	Анализ ситуации содержит ошибочные суждения, рекомендации так же содержат ошибочные суждения. Упражнение выполнено с большим числом ошибок
Базовый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует.	Анализ ситуации верный, рекомендации содержат незначительное число ошибочных суждений. Практическое упражнение выполнено с незначительным числом ошибок.
Повышенный	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, применяет методики и инструменты.	Практическое упражнение выполнено без ошибок. Анализ ситуации верный, рекомендации соответствуют выводам анализа
Программа не освоена	-	Практическое упражнение не выполнено, отсутствует анализ ситуации

Критерии оценки участия, обучающегося в активных формах обучения

Оценка	Критерии
Повышенный уровень	<ol style="list-style-type: none"> 1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
Базовый уровень	<ol style="list-style-type: none"> 1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
Пороговый уровень	<ol style="list-style-type: none"> 1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования
	Фонд оценочных средств программы «Основы переработки мяса и мясопродуктов»

*Примечание: активные формы обучения - выступления на семинарах, практических занятиях, круглых столах, решение задач и т.п.

Допуск к сдаче экзамена в форме тестирования

1. Посещение занятий.
2. Активное участие в работе на занятиях.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Перечень вопросов для самоподготовки:

1. Сортовая разрубка туш свиней, крупного рогатого скота
2. Химический состав и свойства крови. Промышленное и техническое значение
3. Небелковые компоненты мяса
4. Мясо с нетрадиционным развитием автолиза (PSE, DFD)
5. Органолептическая характеристика мяса по ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести»
6. Классификация мяса по термическому состоянию
7. Ассортимент колбасных изделий

Примерные тестовые задания для самоподготовки

Вариант 1

1. Функции крови: транспортная, регуляторная и
 - а. запасная
 - б. защитная
 - в. свертывание
2. Белок крови это - ...
 - а. гемоглобин
 - б. гематоглобин
 - в. глобин
3. Сколько отрубов имеет мяса крупного рогатого скота:
 - а. 15
 - б. 9
 - в. 11
4. Что относится к небелковым компонентам мяса?
 - а. миоальбумин
 - б. гликоген
5. Ph нормального мяса:
 - а. 5,3-5,5
 - б. 5,6-6,2



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Программа дополнительного профессионального образования

Фонд оценочных средств программы «Основы переработки мяса и мясопродуктов»

- в. 6,3-6,7
6. У сомнительно свежего мяса, образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается
 - а. медленно (в течение 1 мин)
 - б. быстро
 7. Парное мясо – это:
 - а. Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С
 - б. Мясо через три часа после убоя с температурой в толще мышц не ниже 35 °С
 8. Подмороженное мясо – это:
 - а. Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 5 °С до минус 10 °С
 - б. Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С
 9. Как называется пигмент мышечной ткани?
 - а. миоальбумин
 - б. миоглобин

Вариант 2

1. Плазма – это:
 - а. жидкость соломенно-желтого цвета
 - б. форменный элемент крови
2. Гемоглобин является белком крови
 - а. полноценным
 - б. неполноценным
3. Сколько отрубов у мяса свиней?
 - а. 9
 - б. 11
 - в. 13
4. Как называются жиры?
 - а. липазы
 - б. липиды
 - в. липопротеиды
5. У несвежего мяса образующаяся при надавливании пальцем ямка....
 - а. выравнивается медленно
 - б. не выравнивается
6. Охлажденное мясо – это ...
 - а. Парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания
 - б. Парное мясо, имеющее корочку подсыхания
7. Замороженное мясо – это ...
 - а. Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8°С



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Программа дополнительного профессионального образования

Фонд оценочных средств программы «Основы переработки мяса и мясопродуктов»

- б. Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 15°C
8. Ph PSE мяса
- а. 5,3-5,5
 - б. 5,6-6,2
 - в. 6,3-6,7
9. Как называется пигмент мышечной ткани мяса?
- а. миоальбумин
 - б. миоглобин

Тестовое задание по теме «Состав, свойства и структура мяса»

Тестовое задание № 1

Выбрать один неправильный вариант ответа

1. Вещества отрицательно влияющие на развитие молочнокислой микрофлоры
- А. Антибиотики
 - Б. Моюще-дезинфицирующие средства
 - В. Аминокислоты
 - Г. Лейкоциты

Выбрать один правильный вариант ответа

2. Для развития молочнокислых бактерий в молоке наибольшее значение как источник энергии имеет...
- А. Жир
 - Б. Лактоза
 - В. Казеин
3. При добавлении прогорклого молока к нормальному молочнокислый процесс...
- А. Замедляется
 - Б. Ускоряется
 - В. Не изменяется
4. Бактерии, при сбраживании углеводов, вырабатывающие только молочную кислоту называются...
- А. Гетероферментативными
 - Б. Гомоферментативными
5. Какое содержание поваренной соли в молоке замедляет развитие молочнокислых бактерий?
- А. 5%
 - Б. 0,5%
6. Кислая реакция среды благоприятна для развития...
- А. Гнилостных бактерий
 - Б. Плесеней и дрожжей
7. Молочнокислые бактерии в стерилизованном молоке развиваются...
- А. Лучше
 - Б. Хуже



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Программа дополнительного профессионального образования

Фонд оценочных средств программы «Основы переработки мяса и мясопродуктов»

8. При использовании термофильных бактерий молоко сквашивают при температуре...

- А. 40-45°C
- Б. 25-30°C
- В. 70-80°C

9. При добавлении в молоко сухих обезжиренных веществ развитие молочнокислых бактерий в нем...

- А. Улучшается
- Б. Ухудшается

Тестовое задание № 2

Выбрать два варианта ответа

1. В кости различают наружный слой, состоящий из 1 вещества, и внутренний, состоящий из 2 вещества. Что это за вещества? 1 вар

- 1) Плотного и губчатого
- 2) Эластичное и прочное
- 3) Грубое и эластичное

2. Из скольки слоев состоит кожа (шкура животного)?

- 1) 2
- 2) 3
- 3) 4

3. Сколько составляет общее количество крови у крупного и мелкого рогатого скота составляет (в среднем)

- 1) 4,7-6,5%
- 2) 7,6-8,3%
- 3) 12,4- 14,7%

4. Какие белки относят к миофибриллярным? Перечислить

2 вариант

1. Какая ткань является основой костного мозга?

- 1) Жировая
- 2) Соединительная
- 3) Ретикулярная

2. Какой белок является специфическим белком шкуры

- 1) Коллаген
- 2) Ретикулин
- 3) Кератин

3. Сколько составляет общее количество крови у свиней (среднее)

- 1) 4,5-6,0 %,



Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Программа дополнительного профессионального образования

Фонд оценочных средств программы «Основы переработки мяса и
мясопродуктов»

- 2) 7,6-10 %
- 3) 10-11,5%
4. Какие белки относятся к белкам стромам? Перечислить.

3 вариант

1. Как называется белок из группы склеропротеинов; главная органическая составная часть костной ткани

- 1) Диафиз
- 2) Эпифиз
- 3) Оссеин

2. Как называются наружный, средний и нижний слой шкуры (кожи) животного?

Отметьте правильный вариант.

- 1) Коллаген, эластин, ретикулин
 - 2) Кератин, эластин, жировая клетчатка
 - 3) Эпидермис, дерма, жировая клетчатка
3. Сколько составляет общее количество крови у птиц (среднее)
- 1) 3,0-5,3%
 - 2) 7,6-10 %
 - 3) 6,4-8,2%
4. Какие белки относятся к саркоплазматическим? Перечислить