

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробиотек»

Оценочные материалы по дисциплине

Технология первичной переработки продуктов животноводства

по направлению подготовки

36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль) подготовки:

Технология животноводства

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2025

1. Компетенции и индикаторы их достижения, проверяемые данными оценочными материалами

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ПК-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИОПК-1.2 Владеет навыками использования физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ИПК-7.1 Обладает достаточными знаниями для организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства

ИПК-7.2 Подбирает оптимальные подходы первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Элементы текущего контроля:

Тестовые задания (ИОПК-1.2, ИПК-7.1, ИПК-7.2)

Раздел 1 Технология уоя и переработки сельскохозяйственных животных и птицы

1. Какая технологическая операция предшествует операцииобескровливания туш

МРС?:

1. оглушение;

2. подача на линию уоя;

3. снятие шкур.

2. Какой продукт, из ниже перечисленных, самый калорийный?

1. мясо свинина;

2. мясо говядина;

3. мясо баранина;

4. свиной шпик.

3. В каком возрасте мясо свиней имеет лучшие пищевые качества?

1. 1 год;

2. 5 лет;

3. 6-7 мес;

4. 10-11мес.

4. В чем заключается цель отдыха животных перед убоем?

1. облегчение снятия шкуры;

2. увеличение выхода крови;

3. улучшение качества мяса.

5. Какова цель взвешивания туш перед убоем?

1. определение упитанности;

2. определение убойного выхода;

3. определение качества мяса.

6. Допускается ли сдача в убойный пункт животных, больных заразными заболеваниями?:

1. не допускается;

2. допускается по разрешению ветеринарного отдела;

3. допускается, но продукты уоя не используются на пищевые цели;

4. допускается, но продукты уоя используются на пищевые цели после соответствующей обработки.

Раздел 2 Технология переработки молока

1. Показатели, характеризующие доброкачественность молока:

1. плотность, чистота, кислотность;
2. жир, плотность, кислотность;
3. чистота, плотность, жир.

2. В результате сквашивания сливок получают...

1. кефир;
2. молоко;
3. сметану;
4. ряженку.

3. Побочный продукт, полученный при производстве сливочного масла:

1. молочная сыворотка;
2. пахта;
3. обезжиренное молоко;
4. сливки.

4. Какое свойство молока не относится к физическим?

1. поверхностное натяжение;
2. вязкость;
3. термоустойчивость;
4. температура замерзания.

5. Что влечет за собой пастеризация сливок?

1. улучшение органических свойств сливок;
2. уничтожение микрофлоры;
3. разрушение ферментов;
4. для уничтожения микрофлоры и разрушения ферментов.

6. Топленое масло – это масло, которое...

1. прошло тепловую обработку (перетопка);
2. изготовлено из топленого молока;
3. было получено процессом обезвоживания;
4. было стерилизовано.

7. Кислотность молока принято выражать в градусах:

1. Тернера;
2. Кеттсторфера;
3. Цельсия кг/мЗ.

8. Плотность молока характеризует его:

1. пищевую ценность;
2. натуральность;
3. нормализацию;
4. механическую загрязненность.

9. К твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания относятся сыры:

1. голландский круглый, голландский брусковый;
2. советский, швейцарский, алтайский;
3. костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;
4. латвийский;
5. брынза.

10. К кисломолочным продуктам относятся:

1. творог и творожные изделия;
2. сыр;
3. сметана;
4. кисломолочные напитки;
5. пахта;

6. масло;
7. сыворотка.

Раздел 3 «Рыба и ее переработка»

1. Укажите, в какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?

1. удаление жабр;
 2. промывание;
 3. очистка чешуи;
 4. удаление плавников;
 5. удаление внутренностей.
2. Как называется цех для обработки рыбы?

1. заготовочный цех;
2. мясорыбный цех;
3. холодный цех.

3. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы:

1. удаление шейки;
2. промывание;
3. опаливание;
4. удаляется ножек;
5. приготовление полуфабрикатов;
6. потрошение;
7. удаление головы.

4. Какой показатель мягкости рыбы считается наилучшим в сравнении с показателем мягкости мяса домашнего животного?

1. по степени усвояемости;
2. по химическому составу;
3. по минеральному составу.

5. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...

1. запаху, вкусу;
2. качеству разделки, запаху, вкусу;
3. качеству разделки, консистенции, запаху;
4. консистенции, вкусу, запаху.

Раздел 4 Первичная переработка куриных яиц

1. Показатель старения яйца...

1. увеличение пуги;
2. нарушение целостности скорлупы;
3. изменение цвета желтка.

2. Что используется в качестве упаковки жидких яичных продуктов?

1. полиэтиленовые пакеты;
2. стеклянная тара;
3. алюминиевые бидоны.

3. Какие данные должны содержаться в маркировке тары?

1. дата изготовления, наименование продукта, знак качества;
2. дата изготовления, название фирмы;
3. номер укладчика, дата изготовления.

4. Срок хранения сухих яичных продуктов при температуре 5°C

1. 24 часа;
2. 6 часов;
3. неделя.

5. Какая должна быть температура и влажность при хранении меланжа?

1. 4°C и влажность 50%;
2. 14°C и влажность 60%;
3. 15°C и влажность 60%.
6. Срок хранения мороженых яичных продуктов при температуре -18°C
 1. 1 месяц;
 2. 12 месяцев;
 3. 18 месяцев.

Раздел 5 Продукты пчеловодства

1. Какую роль в пчелиной семье играют трутни?

1. охраняют улей;
2. вырабатывают воск;
3. спариваются с маткой;
4. охотятся.

2. Роение – это:

1. способ общения пчел;
2. способ перелета пчел;
3. способ кормления пчел;
4. способ размножения пчел.

3. Какой тип ротовых органов имеют пчелы?

1. лижуще-сосущий;
2. колюще-сосущий;
3. колюще-грызущий;
4. колюще-лижущий.

Критерии оценивания результатов тестирования

При выполнении тестового задания общая оценка суммируется, исходя из количества правильно выполненных заданий:

Оценка «отлично» выставляется тогда, когда студент выявил уверенные знания программного материала, успешно выполнил задания. Правильных ответов более 80%.

Оценка «хорошо» выставляется тогда, когда студент знает основные положения тем, усвоил учебный материал. Правильных ответов 60-80%.

Оценка «удовлетворительно» выставляется тогда, когда правильных ответов 40-60%.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, когда выявлены серьезные проблемы в знаниях, были допущены принципиальные ошибки, непонимание основ вопроса. Правильных ответов менее 40%.

Темы докладов (ИОПК-1.2, ИПК-7.1, ИПК-7.2)

1. Общероссийский классификатор ОК-004. Постановление правительства РФ №458
2. Оценка текущего состояния пищевой и перерабатывающей промышленности
3. Транспортировка, сдача-приемка, предубойная выдержка КРС
4. Технология убоя и первичной переработки лошадей
5. Технология убоя и первичной переработки кроликов, птицы
6. Созревание, хранение мяса и субпродуктов
7. История становления, развития и современное состояние перерабатывающей промышленности в России и за рубежом.
8. Технология первичной переработки и хранения шкур, крови, жира, кишок, ферментно-эндокринного сырья
9. Инновационные технологии переработки мяса
10. Инновационные технологии производства и хранения колбасных изделий

11. Инновационные технологии получения кисломолочных напитков
12. Производство, консервирование и хранение яичных продуктов.
13. Комбинированные колбасные изделия
14. Характеристика различных способов температурной обработки консервов.
15. Особенности производства консервов для детского и диетического питания

Критерии оценки:

1. Новизна доклада (1 балл)- актуальность проблемы; новизна и самостоятельность в постановке проблемы; наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.

2. Степень раскрытия сущности проблемы (1 балл) - соответствие содержания теме доклада; полнота и глубина раскрытия темы; умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

3. Обоснованность выбора источников (1 балл) - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

4. Грамотность (1 балл) - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; литературный стиль.

5. Презентация (1 балл) – соблюдены общие требования к презентации

Оценивание доклада

Доклад оценивается по балльной шкале, баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 5 баллов – «отлично»;
- 4 балла – «хорошо»;
- 3 балла – «удовлетворительно»;
- менее 3 баллов – «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала

3. Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания

Вопросы к зачету (ИОПК-1.2, ИПК-7.1, ИПК-7.2)

1. Общероссийский классификатор ОК-004. Назначение, структура кодов ОКДП.
2. Проведение закупок (сдача-приемка) скота, птицы и кроликов, мяса и мясопродуктов.
3. Особенности транспортировки сельскохозяйственных животных и птицы.
4. Определение упитанности крупного рогатого скота для убоя.
5. Определение упитанности лошадей для убоя.
6. Определение упитанности овец и коз для убоя.
7. Определение упитанности свиней для убоя.
8. Определение упитанности сельскохозяйственной птицы для убоя.
9. Убой и первичная обработка туш крупного рогатого скота.
10. Убой и первичная обработка туш мелкого рогатого скота.
11. Убой и первичная обработка туш свиней.
12. Убой и первичная обработка туш птицы.
13. Определение упитанности туш овец и коз.
14. Определение упитанности туш свиней.
15. Определение упитанности тушек сельскохозяйственной птицы.
16. Созревание мяса. Технологии охлаждения. Классификация мяса по температурному признаку.
17. Заморозка мяса. Изменения при хранении, Естественная убыль. Дефростация.
18. Разделка говядины на отрубы.
19. Разделка телятины на отрубы.
20. Разделка свинины на отрубы.
21. Технология первичной переработки шкур.
22. Технология первичной переработки крови.

23. Технология первичной переработки жира.
24. Технология первичной переработки кишечного сырья.
25. Технология первичной переработки ферментно-эндокринного сырья.
26. Технология производства колбас.
27. Технология производства продуктов из мяса.
28. Технология производства полуфабрикатов.
29. Технология производства мясных консервов.
30. Первичная переработка молока.
31. Технология изготовления кисломолочных напитков.
32. Технология изготовления сливок, сметаны.
33. Технология изготовления творога.
34. Технология изготовления масла коровьего.
35. Технология изготовления молочных консервов.
36. Технология изготовления сыров.
37. Классификация и пищевая ценность рыбы.
38. Посмертные изменения в рыбе. Способы охлаждения рыбы.
39. Способы замораживания рыбы.
40. Разделка рыбы.
41. Посол и маринование рыбы.
42. Сушка, вяление, копчение рыбы.
43. Производство рыбных консервов.
44. Технология переработки икры.
45. Строение и пищевая ценность куриных яиц.
46. Сбор, сортировка, маркировка куриных яиц.
47. Пищевые неполноценные куриные яйца.
48. Технический брак куриных яиц.
49. Продукты переработки яиц. Получение, консервирование, хранение.
50. Классификация и технология первичной переработки мёда.
51. Технологии первичной переработки пыльцы, перги, воска, прополиса.

Критерии оценки:

- отметка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
- отметка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
- отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
- отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

4. Оценочные материалы для проверки остаточных знаний (сформированности компетенций)

Оценочные задания (ИОПК-1.2, ИПК-7.1, ИПК-7.2)

Задания закрытого типа

1. Величина рН, измеренная длиннейшей мышце спины через 24 часа после убоя и при реализации КРС, должна составлять

1. от 5,5 до 5,8 ед. рН включительно;
2. от 6,6 до 6,7 ед. рН включительно;
3. от 7,0 до 8,0 ед. рН включительно.

Ответ: 1

2. Цвет мяса говядины, подкожного жира и мраморность определяют в охлажденном состоянии на полутушах и четвертинах на мышечном глазке не ранее

1. 12 ч после убоя;
2. 24 ч после убоя;
3. 48 ч после убоя.

Ответ: 2

3. Дефростация – это

1. процесс замораживания;
2. процесс размораживания;
3. процесс охлаждения.

Ответ: 2

4. Самый качественный материал для кожевенного дела – это

1. шкуры крупного рогатого скота;
2. шкуры снятые с поросят;
3. телячья кожа.

Ответ: 1

Задания открытого типа

1. Предубойное содержание скота и его значение
2. Созревание мяса.
3. Порядок клеймения мяса и субпродуктов
4. Морфологический состав яиц.

Задания закрытого типа

1. Чтобы при размораживании рыбы в воде сократить потери минеральных веществ...

1. в воду добавляют соль;
2. температуру холодной воды поддерживают на уровне не выше 10°C;
3. в воду добавляют уксусную кислоту;

Ответ: 1

2. Горячим копчением называют способ консервирования, при котором тепловая обработка рыбы и пропитывание ее дымом происходят при температуре...

1. выше 60°C;
2. выше 80°C;
3. выше 170°C.

Ответ: 3

3. К столовым относят яйца, срок хранения которых не превышает со дня сортировки...

1. 7 суток;
2. 14 суток;
3. 28 суток;

Ответ: 3

4. Температура хранения натурального меда не выше

1. 15°C;

2. 20°C;

3. 30°C.

Ответ: 2

Задания открытого типа

1. Основные пороки от неправильной съемки, обработки, транспортирования и хранения шкур.

2. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат.

3. Субпродукты, их классификация

4. Способы определения упитанности животных.

Критерии оценивания:

Результаты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, если даны правильные ответы на все вопросы теста, на теоретический вопрос дан развернутый ответ и все задачи решены без ошибок.

Оценка «хорошо» выставляется, если даны правильные ответы с небольшими неточностями и ошибками.

Оценка «удовлетворительно» выставляется если ответы неуверенные и со значительными ошибками.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется если учащийся не смог дать ответ на вопрос.

Информация о разработчиках

Кускова Ирина Сергеевна, кандидат химических наук, директор биоинжинирингового центра НОЦ ПИШ "Агробиотек" НИ ТГУ.

Памирский Игорь Эдуардович, кандидат биологических наук, директор НПЦ НОЦ ПИШ "Агробиотек" НИ ТГУ.