



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор института

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)
**«РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки

19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
ПК-1: Способен осуществлять управление качеством и безопасностью производства продуктов питания из животного сырья и водных биоресурсов, совершенствовать и разрабатывать новый ассортимент продукции с заданными свойствами и составом	Рациональное использование мясного и молочного сырья	<i>Знать:</i> - методы исследования продовольственного сырья животного происхождения, выполняющих технологические функции для выработки готовых пищевых изделий с заданными функциональным составом и свойствами; - основные принципы рационального использования природных ресурсов при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения; - свойства продовольственного сырья для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами. <i>Уметь:</i> - проводить исследования свойств продовольственного сырья для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами; - применять основные принципы рационального использования природных ресурсов при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения. <i>Владеть:</i> навыками исследования продовольственного сырья для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- типовые задания по курсовой работе;
- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задачи данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных за-	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом,	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным ал-	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, пони-	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставлен-

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
дач	не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	горитмом	мает основы предложенного алгоритма	ной задачи

Оценка курсовой работы осуществляется в два этапа.

Первый этап – после проверки и рецензирования работы, второй этап – после ее публичной защиты.

Если на первом этапе выявлены недостатки в работе, автору могут быть даны рекомендации о том, какие положения работы следует пояснить в докладе при ее защите.

К защите допускаются работы, которым на первом этапе оценены на «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно». Работы, оцененные на «неудовлетворительно» могут быть допущены к защите по усмотрению руководителя.

На втором этапе (публичная защита) критериями оценки являются:

- оптимальность содержания доклада;
- умение выделить главное при изложении основных результатов работы и их количественно-качественных характеристик;
- умение уверенно, логически и последовательно излагать содержание доклада;
- умение аргументировано, точно и кратко отвечать на заданные вопросы, замечания руководителя, а также защищать разработанные положения;
- эффективно использовать иллюстративный материал.

По результатам защиты выставляется оценка:

- «отлично», если по трем и более критериям работа оценена на «отлично», а по остальным на «хорошо»;
- «хорошо», если по трем и более критериям работа оценена на «хорошо» и «отлично», а по остальным критериям не ниже «удовлетворительно»;
- «удовлетворительно», если не менее, чем по трем критериям работа оценена не ниже «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно», если по двум и более критериям работа оценена «неудовлетворительно».

Окончательная оценка определяется из оценки, полученной обучающимся на первом и втором этапах защиты курсовой работы:

- «отлично», если защита – «отлично», а вторая оценка не ниже «хорошо»;

- «хорошо», если защита не ниже «хорошо», а вторая оценка не ниже «удовлетворительно»;
- «удовлетворительно», если обе оценки не ниже «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно», если хотя бы одна из оценок – «неудовлетворительно».

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен осуществлять управление качеством и безопасностью производства продуктов питания из животного сырья и водных биоресурсов, совершенствовать и разрабатывать новый ассортимент продукции с заданными свойствами и составом

Тестовые задания открытого типа:

1. Удаление грудных плавников с прилегающей к ним частью брюшка называют ____.

Ответ: зябрение, зябрением

2. Большое количество витамина А извлекают вместе с жиром из ____ рыб.

Ответ: печени, печень

3. Кожа рыб содержит большое количество ____.

Ответ: коллагена

4. Температура плавления в процессе окисления пищевых жиров ____.

Ответ: увеличивается

5. ____ число в процессе окисления пищевых жиров уменьшается.

Ответ: йодное

6. По образу жизни и месту обитания рыбы делятся на морские, океанические, ____, проходные и полупроходные.

Ответ: пресноводные

7. С целью расчета выхода сырья и его рационального использования определяют ____ состав рыбы.

Ответ: массовый

8. В мясе ракообразных содержится больше _____, чем в мышечной ткани рыбы.

Ответ: углеводов

9. К посмертным изменениям рыбы относят выделение слизи, окоченение, _____ и бактериальное разложение.

Ответ: автолиз

10. Рыбы, семейства _____ имеют плотно прилегающую серебристую чешую и ясно выраженную боковую линию, на спине два плавника, один жировой, мясо без мелких межмышечных костей.

Ответ: лососевых

11. Продукт, полученный в результате гидролиза, то есть расщепления более крупных молекул на более мелкие с помощью воды или ферментов называется _____.

Ответ: гидролизат

12. Овальное ветеринарное клеймо подтверждает, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме и продукт выпускается для _____ целей.

Ответ: пищевых

13. Для клеймения мяса применяют _____ и _____ пищевые краски.

Ответ: фиолетовую, красную

14. На пять категорий яйца куриные подразделяются в зависимости от их _____.

Ответ: массы

15. Желатин является продуктом распада _____ при его термоденатурации.

Ответ: коллагена

16. Жир птицы относится к числу легкоплавких, так как в составе триглицеридов много _____ жирных кислот.

Ответ: полиненасыщенных

17. При хранении молока на ферме свыше суток, его надо охладить до температуры не выше ____ °С.

Ответ: 4

18. К факторам сыропригодности молока можно отнести _____ состав.

Ответ: химический

19. В натуральных молочных продуктах функцию эмульгаторов обычно выполняют природные белки и _____ молочного жира.

Ответ: фосфолипиды

20. К побочным продуктам переработки молока относятся _____ и обезжиренное молоко.

Ответ: пахта

21. В сливках и сливочном масле классическими природными эмульгаторами являются _____.

Ответ: лецитины

22. Свинину получают в результате переработки свиней любого пола и возраста живой массой свыше _____ кг.

Ответ: 8

23. Молочная телятина – это мясо, полученное в результате переработки телят любого пола, выпоенных молоком и не получавших подкормку, в возрасте от 14 дней до _____ месяцев.

Ответ: 2

Тестовые задания закрытого типа:

24. К взрослым овцам относят особей в возрасте старше:

А. 8 месяцев

Б. 10 месяцев

В. 12 месяцев

Г. 18 месяцев

25. Технологическая схема приготовления рыбных консервов включает следующие операции:

А. прием сырья, разделка, порционирование, посол, предварительная термическая обработка, расфасовка в банки, заливка масла или соуса, закатка, стерилизация, мойка, маркирование, хранение и реализация.

Б. предварительная термическая обработка, расфасовка в банки, заливка масла или соуса, закатка, хранение и реализация.

В. порционирование, посол, предварительная термическая обработка, расфасовка в банки, заливка масла или соуса, закатка, хранение и реализация.

Г. разделка, порционирование, посол, предварительная термическая обработка, расфасовка в банки.

26. К «первой» категории относятся яйца, если вес 10 штук:

А. 700-749,9 г

Б. 650-699,9 г

В. 550- 649,9 г

Г. 450-550 г

27. Согласно рекомендациям «НИИ питания» РАМН человек должен покрывать за счет молока и молочных продуктов потребности в своем рационе на:

А. одну треть

Б. одну четвертую

В. одну пятую

Г. одну вторую

28. Основными и наиболее ценными компонентами вторичного молочного сырья являются:

А. белки, липиды (молочный жир), углеводы (лактоза)

Б. липиды (молочный жир), пахта

В. углеводы (лактоза), пахта, молочная сыворотка

Г. белки, витамины

29. В группу добавок для улучшения органолептических свойств мясных продуктов входят:

А. красители и фиксаторы окраски, ароматизаторы и усилители вкуса

- Б. ароматизаторы и фиксаторы окраски
- В. красители и усилители вкуса
- Г. красители и стабилизаторы

30. Водная фаза молока составляет:

- А. 86-89 %**
- Б. 83-85 %
- В. 81-83 %
- Г. 75-80 %

3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Учебным планом для обучающихся очной формы обучения предусмотрено выполнение курсовой работы (КР).

Тема курсовой работы выбирается обучающимся по желанию и согласовывается с преподавателем. Обучающийся готовит курсовую работу, сдает ее на проверку преподавателю, который допускает или не допускает ее до защиты. Примерные темы курсовых работ представлены ниже:

1. Рациональное использование мяса говядины 1-ой категории упитанности и ее использование в производстве крупнокусковых полуфабрикатов.
2. Рациональное использование говядины 2-ой категории упитанности и ее использование в технологии эмульгированных мясопродуктов.
3. Рациональное использование субпродуктов 1-ой категории и их использование в производстве паштетов.
4. Рациональное использование продуктов потрошения тушки птицы и их использовании в производстве кулинарных изделий.
5. Рациональное использование продуктов потрошения тушки птицы при производстве полуфабрикатов из субпродуктов водоплавающей птицы.
6. Рациональное использование мяса кролика при производстве быстрозамороженных мясных готовых блюд.
7. Рациональное использование мяса диких животных в технологии производства кусковых и рубленых полуфабрикатов.
8. Рациональное использование жировой ткани при производстве колбасных изделий.
9. Рациональное использование соединительной ткани при производстве колбасных изделий.

10. Рациональное использование куриного яйца при производстве кулинарных изделий.
11. Биопотенциал обезжиренного молока и его использование в технологии напитков.
12. Биопотенциал пахты и ее использование при производстве творога и творожных изделий.
13. Биопотенциал молочной сыворотки и ее использование при производстве десертов.
14. Биопотенциал молока и его использование в технологии производства молока с наполнителями.
15. Биопотенциал молока и его использование в технологии производства кисломолочных продуктов.
16. Биопотенциал молока и его использование при производстве масла.
17. Биопотенциал молока и его использование в технологии производства молочных консервов
18. Биопотенциал молока и его использование в технологии производства сыров.
19. Рациональное использование рыб семейства лососевых при производстве копченой рыбы.
20. Рациональное использование рыб семейства сельдевых при производстве соленой рыбы.
21. Рациональное использование рыб семейства тресковых при производстве кулинарной продукции.
22. Рациональное использование рыб семейства осетровых при производстве икры.
23. Рациональное использование ракообразных при производстве пресервов.
24. Рациональное использование водорослей при производстве пищевых добавок.
25. Рациональное использование головоногих моллюсков при производстве сушеной продукции.

Оформление теоретической части курсовой работы должно соответствовать требованиям, предъявляемым к данному виду работ, в том числе к титульному листу и содержательной части, включающей введение, заключение.

К защите курсовой работы допускается обучающийся, выполнивший работу по утвержденной теме. Рекомендация о допуске (не допуске) к защите указывается в рецензии руководителя.

Форма проведения защита курсовой работы – устное публичное выступление и ответы на вопросы по теме курсовой работы руководителя и аудитории.

На основе имеющегося опыта целесообразно представить примерную структуру процесса защиты:

- вступительная часть, где приводятся наименование темы курсовой работы и ее актуальность, цель, задачи – до 1 минуты;
- краткое изложение содержания работы, где приводятся короткие аннотации глав и выводов по ним – до 3 минут;
- заключение, где приводятся основные результаты – до 2 минут;
- ответы на замечания, отмеченные в рецензии руководителя – до 3 минут.

Доклад должен быть свободным, излагаться без обращения к тексту. При необходимости можно обращаться к подготовленным иллюстрационным материалам.

По окончании доклада обучающийся должен быть готов ответить на вопросы от руководителя и аудитории – до 2 минут.

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Рациональное использование сырья животного происхождения» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Преподаватель-разработчик – Чернега О.П., доцент, к.т.н., Белова М.П., к.т.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 05 от 30 мая 2025 г).

Председатель методической комиссии



М.Н. Альшевская