

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б.1.В 01 Технологический контроль производства
мяса и мясопродуктов**

Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Профиль подготовки: Мясное скотоводство и производство говядины

Квалификация (степень) выпускника магистр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Знать:

Этап 1 основные тенденции развития отрасли и перспективные технологии производства функциональных продуктов

Этап 2 особенности технологии производства отдельных видов изделий и пути ее совершенствования;

Уметь:

Этап 1: разработать технологические приемы новых мясных изделий;

Этап 2: организовать технологический процесс при разработке и апробации новых видов изделий

Владеть:

Этап 1: действующей нормативно-технической документацией

Этап 2: организацией технологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности

ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний

Знать:

Этап 1: основные понятия и определения в области технологического контроля

Этап 2: методы оценки качества мясной продукции и контроль ее показателей

Уметь:

Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при контроле качества продукции животноводства,

Этап 2: пользоваться методиками определения качества мяса и мясопродуктов

Владеть:

Этап 1: методами отбора проб мясных изделий и проведения органолептической, химической и бактериологической оценки качества изделий

Этап 2: видами и методами контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Готов руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: основные тенденции развития отрасли и перспективные технологии производства функциональных продуктов Уметь: разработать	Устный опрос

конфессиональные и культурные различия	культурные различия	технологические приемы новых мясных изделий; Владеть: действующей нормативно-технической документацией	
ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	способен формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Знать: Этап 1: основные понятия и определения в области технологического контроля Уметь: Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при контроле качества продукции животноводства, Владеть: Этап 1: методами отбора проб мясных изделий и проведения органолептической, химической и бактериологической оценки качества изделий	Устный опрос

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные,	Готов руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические,	Знать: особенности технологии производства отдельных видов изделий и пути ее совершенствования; Уметь: организовать технологический	Устный опрос

этнические, конфессиональные и культурные различия	конфессиональные и культурные различия	процесс при разработке и аprobации новых видов изделий Владеть: организацией технологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности	
ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	способен формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Знать: методы оценки качества мясной продукции и контроль ее показателей Уметь: пользоваться методиками определения качества мяса и мясопродуктов Владеть: видами и методами контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса	Устный опрос

3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Система оценок и описание систем оценок представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 - Система оценок

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70,85)	C – (4)		
[60;70)	D – (3+)		
[50;60)	E – (3)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[33,3;50)	FX – (2+)		
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание системы оценок

ECTS	Описание оценок	Традиционная шкала
A	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	
B	Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	отлично (зачтено)
C	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	удовлетворительно (зачтено)
E	Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	удовлетворительно (незачтено)
FX	Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество	неудовлетворительно (незачтено)

	их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	
F	Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 5 - ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные тенденции развития отрасли перспективные технологии производства функциональных продуктов	<p>1. Задачи технологического контроля при производстве мяса и мясопродуктов.</p> <p>2.Основные функции технологического контроля при производстве мяса и мясопродуктов.</p> <p>3. Организация транспортирования скота на мясоперерабатывающие предприятия.</p> <p>4. Сдача-приемка, предубойное содержание.</p> <p>5. Первичная переработка скота.</p> <p>6. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.</p> <p>7. Современные методы определения состава и свойств мясного сырья.</p>
Уметь: разработать технологические приемы новых мясных изделий;	<p>8Контроль качества и технологических процессов при хранении мяса</p> <p>9. Контроль подготовки сырья.</p> <p>10. Показатели органолептической оценки свежести мяса</p> <p>11. Методика определения свежести мяса химический методом</p> <p>12. Микробиологический метод оценки свежести мяса</p> <p>13.Гистологический метод определения свежести мяса</p>

Навыки: владеть действующей нормативно-технической документацией	14Основные цели и задачи исследования мяса 15.Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов 16.Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов
--	--

Таблица 6 - ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: особенности технологии производства отдельных видов изделий и пути ее совершенствования	1. Контроль подготовки сырья. 2. Контроль посола сырья. 3. Контроль параметров технологического процесса при термической обработке. 4. Контроль качества упаковки и маркировки готовых изделий. 5. Контроль соблюдения требований к основному сырью, вспомогательным материалам. 6. Контроль технологического процесса производства колбасных изделий..
Уметь: организовать технологический процесс при разработке и апробации новых видов изделий	7. Требования к качеству сырья и готовой продукции при производстве животных топленых жиров. 8. Контроль производства топленых жиров. 9. Органолептическая оценка качества колбасных изделий. 10. Химический контроль качества колбасных изделий.
Навыки: организацией технологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности	11.Определение качества пищевых жиров. 12. Определение массовой доли влаги. 13. Определение массовой доли белка. 14. Определение массовой доли жира. 15. Определение pH мяса. 16. Определение водосвязывающей способности мяса.

Таблица 7 - ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний

Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основные понятия и определения в области технологического	1Контроль качества обвалки отрубов 2 Контроль параметров термической обработки изделий 3 Виды пищевых топленых жиров, их пищевая ценность, номенклатура жиро сырья

контроля	
Уметь: пользоваться основными терминами и определениями,	4Оценка питательной ценности мяса 5Оценка наличия дефектов изделий 7Оценка содержаний нитратов в изделиях 8Операции по подготовке сырья к вытопке, вытопка жира на линии РЗ-ФВТ-1,вытопка жира в котлах.
Навыки: методами отбора проб мясных изделий и проведения органолептической, химической и бактериологической оценки качества изделий	9 Влияние технологических факторов на качество готовых изделий 10 Определение качества колбасных изделий и копченостей 11 Определение качества полуфабрикатов

Таблица 8- ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний
Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: методы оценки качества мясной продукции и контроль ее показателей	1. Контроль качества обвалки отрубов 2.Контроль параметров термической обработки изделий 3Влияние технологических факторов на качество готовых изделий 4Определение качества колбасных изделий и копченостей 5Определение качества полуфабрикатов
Уметь: пользоваться методиками определения качества мяса и мясопродуктов	6Основные цели и задачи исследования мяса 7Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов 8Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов
Навыки: видами и методами контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса	1. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов. 2. Современные методы определения состава и свойств мясного сырья. 3. Контроль качества и технологических процессов при хранении мяса и мясопродуктов.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль (экзамен), контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой

дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторные занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);

- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);

- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемы по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.