

Приложение к рабочей программе дисциплины Общая технология отрасли 3

Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль – Технология рыбы и рыбных продуктов
Учебный план 2016 года разработки

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1 Назначение фонда оценочных средств (ФОС) по дисциплине

ФОС по учебной дисциплине – совокупность контрольных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения, а также уровня сформированности всех компетенций (или их частей), закрепленных за дисциплиной. ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Задачи ФОС:

- управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и формированием компетенций, определенных в ФГОС ВО;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных / отрицательных результатов и планирование предупреждающих / корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение в образовательный процесс университета инновационных методов обучения.

2 Структура ФОС и применяемые методы оценки полученных знаний

2.1 Общие сведения о ФОС

ФОС позволяет оценить освоение всех указанных в рабочей программе дескрипторов компетенции, установленных ОПОП. В качестве методов оценивания применяются: наблюдение за работой, наблюдение за действиями в смоделированных условиях, применение активных методов обучения, экспресс-тестирование, программированные тесты.

Структурными элементами ФОС по дисциплине являются: ФОС для проведения текущего контроля, состоящие из устных, письменных заданий, тестов, шкалы оценивания (экспресс опрос на лекциях по текущей теме, защита отчетов по лабораторным работам), ФОС для проведения промежуточной аттестации (экзамен), состоящий из вопросов, требующих письменного ответа, и других контрольно-измерительных материалов, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания.

Применяемые методы оценки полученных знаний по разделам дисциплины

Темы	Текущая аттестация (количество заданий, работ)				Наименование оценочного средства	Вид аттестации
	Задания для самоподготовки обучающихся	Проверка конспекта лекций (его ведение)	Защита отчетов по лабораторным работам	Активность на практических занятиях		
Тема 1. Роль мясопродуктов в питании человека, номенклатура и характеристика	+	+	+	+	Опрос - устно	экзамен

выпускаемой продукции. Пищевая и биологическая ценность						
Тема 2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	+	+	+	+	Опрос-устно	экзамен
Тема 3. Производство сырых полуфабрикатов	+	+	+	+	Опрос-устно	экзамен
Тема 4. Производство колбасных, соленых и копченых изделий	+	+	+	+	Опрос-устно	экзамен
Тема 5. Производство мясных баночных консервов	+	+	+	+	Опрос-устно	экзамен

2.2 Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Пример тестовых заданий

Тест 1.

Мышечная ткань представляет собой

- 1) соединительные волокна
- 2) пучок коллагеновых волокон
- 3) совокупность мышечных волокон и соединительных оболочек

Тест 2.

Эндомизий – это

- 1) прослойка соединительной ткани первичных мышечных пучков
- 2) прослойка соединительной ткани вторичных мышечных пучков
- 3) строма мышц

Тест 3.

Мраморность мускула образуется

- 1) прослойками соединительной ткани
- 2) жировыми клетками эндомизия и перемизия
- 3) гнилостными бактериями

Тест 4.

Белковые вещества составляют

- 1) 60-80% сухого остатка мышечной ткани
- 2) 30-40% сухого остатка мышечной ткани
- 3) 5-10% сухого остатка мышечной ткани

Тест 5.

При переходе 50% миоглобина в метмиоглобин окраска мяса изменяется с красной на

- 1) желтую
- 2) коричневую
- 3) зеленую

Тест 6.

Коллаген

- 1) легко усваивается организмом
- 2) не усваивается организмом

3) может усваиваться организмом, но медленно

Тест 7.

Благодаря способности коллагена переходить в глютин, соединительные ткани используют

- 1) для производства колбас
- 2) для производства желатина и клея
- 3) для производства детских консервов

Тест 8.

Биологическая ценность жиров зависит

- 1) от содержания в них радикалов полиненасыщенных жирных кислот с двумя и более двойными связями
- 2) от способности эмульгировать
- 3) от температуры плавления

Тест 9.

Находясь в составе мяса, хрящевая ткань

- 1) уменьшает его пищевую ценность
- 2) увеличивает его пищевую ценность
- 3) не влияет на пищевую ценность

Тест 10.

Цвет мяса зависит от концентрации

- 1) каротиноидных пигментов
- 2) актина
- 3) миоглобина

Тест 11.

Грубая зернистость характерна для

- 1) говядины
- 2) свинины
- 3) баранины

Тест 12.

Наиболее устойчива к действию трипсина

- 1) говядина
- 2) свинина
- 3) баранина

Тест 13.

В процессе окоченения влагосвязывающая способность

- 1) уменьшается
- 2) увеличивается
- 3) не изменяется

Тест 14.

Для говядины окоченение достигает максимума при 0°C

- 1) через 3 суток
- 2) через 12-15 часов
- 3) через 24-28 часов

Тест 15.

Причина образования PSE –

- 1) малая подвижность, воздействия кратковременного стресса
- 2) активность, воздействие кратковременного стресса
- 3) истощенность

Тест 16.

Причина образования DFD –

- 1) ожирение
- 2) у молодняка после длительного стресса
- 3) у молодняка после кратковременного стресса

Тест 17.

Гликоген – это

- 1) сложный углевод мышц
- 2) соединение белка с водой
- 3) мышечный краситель

Тест 18.

Во время автолиза мяса на его влагосвязывающую способность образования актомиозина

- 1) не влияет
- 2) повышает
- 3) уменьшает

Тест 19.

Миофибрилла – это

- 1) группа фибриллярных волокон
- 2) оболочка мышечного волокна
- 3) вещество внутри волокна.

Тест 20.

Фосфоролит гликогена – это

- 1) ферментативный распад гликогена с участием АТФ
- 2) взаимодействие с белками
- 3) сочетание белков с жирами

Тест 21.

Конечным продуктом анаэробного распада гликогена являются

- 1) аминокислоты
- 2) молочная кислота
- 3) жирные кислоты

Тест 22.

Мясо не подвергается микробиологической порче при замораживании при температуре

- 1) -2°C
- 2) -10°C
- 3) -18°C

Тест 23.

При двустадийном охлаждении потери уменьшаются на

- 1) 20-30%
- 2) 5-6%

3) 15-20%

Тест 24.

Охлажденное мясо хранят при температуре

- 1) -2-3°C
- 2) 0-1°C
- 3) 1-2°C

Тест 25.

Эффект холодного сжатия имеет место, если мясо заморожено

- 1) в состоянии посмертного окоченения
- 2) в созревшем состоянии
- 3) в парном состоянии

Тест 26.

Под размораживанием понимают

- 1) отепление мяса до температуры -1 +1 в глубине наименее толстой части
- 2) отепление мяса до температуры -1 +1 в глубине наиболее толстой части
- 3) отепление мяса до температуры -1 +1 на поверхности отруба

Тест 27.

Сублимационная сушка – это

- 1) обезвоживание продукта после термической обработки
- 2) обезвоживание продукта путем испарения воды из состояния льда
- 3) сушка при повышенном давлении

Тест 28.

Сушку в токе воздуха используют для

- 1) жидких сред
- 2) кусков различной формы и размеров
- 3) мелких кусков

Тест 29.

Способы посола:

- 1) сухой, влажный
- 2) мокрый, смешанный
- 3) сухой, мокрый, смешанный

Тест 30.

Гидратация белков мяса при посоле под воздействием ионов хлора

- 1) уменьшается
- 2) возрастает
- 3) не изменяется

Тест 31.

При кратковременном посоле концентрация соли достигает

- 1) 3%
- 2) 2%
- 3) 2-2,5%

Тест 32.

Режимы холодного копчения:

- 1) 25-30°C, длительность 3-7 суток
- 2) 25-30°C, длительность 2 суток
- 3) 18-22°C, длительность 3-7 суток

Тест 33.

Режимы горячего копчения:

- 1) 30-50°C
- 2) 25-30°C
- 3) 30-40°C

Тест 34.

В колбасном производстве кратковременной высокотемпературное копчение называют

- 1) обваркой
- 2) обжаркой
- 3) варкой

Тест 35.

Преимуществом бездымного копчения является

- 1) улучшение органолептических свойств продукта
- 2) отсутствие вредных компонентов разложения древесины
- 3) отсутствие вредных компонентов разложения древесины, сокращение времени процесса

2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточного контроля

Вид промежуточной аттестации: экзамен

Условием допуска к промежуточной аттестации является выполнение и защита (получение отметки «зачтено») по всем лабораторным работам, прохождение всех тестов текущей аттестации с результатом не менее 75% по каждому.

Технология проведения экзамена – устный ответ на вопросы билета.

Экзаменационный билет состоит из трех теоретических вопросов, приведенных ниже, в равной степени охватывающих весь материал.

Вопросы к экзамену

1. Роль мясопродуктов в питании человека. Пищевая и биологическая ценность мяса.
2. Состав. Свойства и пищевая ценность мяса.
3. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность мяса и мясопродуктов.
4. Разновидность, морфологический и химический состав, структурные, функциональные особенности тканей мяса, их биологические функции и технологическое значение.
5. Мышечная ткань. Состав, характеристика белков, липидов и других органических веществ мышечной ткани.
6. Соединительная ткань. Строение, состав, промышленное использование.
7. Жировая ткань. Строение, состав, промышленное использование.
8. Костная ткань. Состав, строение, промышленное использование.
9. Видовые особенности мяса.
10. Субпродукты. Состав. Пищевая ценность.
11. Водосвязывающая способность. Понятия адсорбционной, осмотической и капиллярной влаги.

12. Водосвязывающая способность. Понятия прочносвязанной и слабосвязанной влаги.
13. Изменения свойств мяса при созревании.
14. Изменения в мясе после убоя и при хранении.
15. Характеристики мяса с признаками PSE и DFD.
16. Способы улучшения и ускорения созревания мяса: химические, физические, механические, биологические.
17. Порча мяса: загар, свечение, плесневение, ослизнение, гниение.
18. Консервирование мяса и мясных продуктов холодом. Классификация мяса по термическому состоянию.
19. Охлаждение мяса. Способы, условия и их оценка.
20. Подмораживание мяса. Параметры, режимы, хранение.
21. Замораживание мяса. Хранение замороженных продуктов.
22. Размораживание мяса. Методы и их оценка.
23. Сушка мяса и мясопродуктов. Способы сушки.
24. Посол мяса. Способы посола. Посолочные смеси.
25. Копчение. Способы копчения.
26. Технология производства колбасных изделий. Сырье, общая технологическая схема производства.
27. Ассортимент колбасных изделий. Особенности технологии.
28. Виды оболочек и покрытий.
29. Изготовление мясных полуфабрикатов.
30. Классификация полуфабрикатов из мяса. Технология производства панированных полуфабрикатов.
31. Технология производства рубленых полуфабрикатов.
32. Технология производства баночных консервов. Ассортимент.
33. Понятие стерилизации.
34. Виды дефектов консервов из мяса и мясопродуктов. Брак. Утилизация.

Критерии оценивания промежуточного контроля – экзамен

На экзамене результирующая оценка выставляется по четырех балльной системе (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично).

Критерии оценивания:

- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности, понимания изученного;
- языковое оформление ответа.

Показатели и шкала оценивания:

Шкала оценивания	Показатели
Отлично	<ul style="list-style-type: none"> - логично изложил содержание своего ответа на вопрос, при этом выявленные знания примерно соответствовали объему и глубине их раскрытия в лекциях; - правильно использовал научную терминологию в контексте ответа; - показал умение формулировать на основе приобретенных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам. <p>Не влияют на оценку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы экзаменатора с экзаменуемым, последний самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.</p>
Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> - экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое-либо из необходимых для раскрытия данного вопроса

	умение.
Удовлетворительно	- в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.
Неудовлетворительно	- в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки студента.

В процентном соотношении оценки (по четырёхбалльной системе) выставляются в следующих диапазонах:

«Оценивание результатов тестирования:

«неудовлетворительно» - менее 75%

«удовлетворительно» - 76%-85%

«хорошо» - 86%-92%

«отлично» - 93%-100%