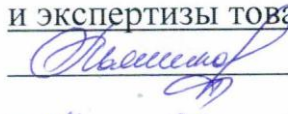


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна  
Должность: Заведующий кафедрой  
Дата подписания: 09.09.2021 14:49:58  
Уникальный программный ключ:  
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий кафедрой  
товароведения, технологии  
и экспертизы товаров  
 Э.А. Пьяникова  
«07» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
для текущего контроля успеваемости  
и промежуточной аттестации обучающихся  
по дисциплине

Введение в направление подготовки и планирование профессиональной  
карьеры  
(наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
(код и наименование ОПОП ВО)

# 1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

## 1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

*Тема № 1. Раздел (тема) дисциплины: Введение. Профессия, которую я выбрал*  
УК-3:

1. Что представляет собой дисциплина «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры».
2. Какова цель дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»?
3. Каковы основные задачи дисциплины «Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры»?

*Тема №2. Анализ профессиональной деятельности*  
УК-3:

1. Что включают в себя обязанности технолога пищевого производства?
2. Что такое профессиональная пригодность?
3. Назовите основные структурные компоненты пригодности человека к работе.
4. Что представляет собой теория профессионального развития Д. Сьюпера?
5. Что представляет собой теория профессионального развития Климова Е. А.?
6. Что представляет собой теория профессионального развития Хейвигхерста?

*Тема №3. Понятие техносферы. Профессия инженер*  
УК-9:

1. Что такое техносфера?
2. Каково место технолога пищевых производств в техносфере?
3. История развития молочного производства в России.
4. История развития колбасного производства в России.
5. История развития мясного деликатесного производства в России.

*Тема №4. Виды инженерной деятельности*  
УК-6:

1. Назовите основные виды инженерной деятельности.
2. Назовите основные задачи и результаты инженерной деятельности.
3. Каково содержание видов профессиональной деятельности?
4. Назовите основные направления развития пищевой животноводческой промышленности в России.

*Тема №5. Мясные и молочные продукты специализированного назначения*  
УК-6:

1. Что такое специализированные пищевые продукты?
2. Назовите основные виды специализированных пищевых продуктов?
3. Каковы требования к производству мясных продуктов для детей?
4. Каковы особенности производства мясных полуфабрикатов для детей?
5. Каковы особенности производства мясных консервов для дошкольников?
6. Ассортимент молочных продуктов специального назначения.

*Тема №6. Высшее техническое образование в России*

УК-6:

1. История высшего технического образования.
2. Организация высшей школы в России.
3. Современное состояние высшего технического образования и типы программ инженерной подготовки.
4. Нормативная база учебного процесса в техническом вузе.
5. История развития технического образования в странах Европы.

*Тема №7. Основы технологии пищевых производств*

УК-6:

1. Дайте краткую характеристику пищевых производств.
2. Дайте краткую характеристику продовольственного сырья и продуктов.
3. Каковы функции компонентов пищи в организме.
4. Назовите превращения основных компонентов пищи при переработке и хранении.

*Тема №8. Общие представления о процессах пищевых производств*

УК-6:

1. Коротко охарактеризуйте процессы пищевых производств и их движущие силы.
2. Каковы основные направления развития молочной промышленности?
3. Назовите основные направления развития мясоперерабатывающей промышленности.

*Тема №9. Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов*

УК-6:

1. Что на маркировке включает в себя состав продукта?
2. Назовите ингредиенты, которые не указывает производитель на упаковке.
3. Назовите ингредиенты, которые обязательно должны быть указаны на упаковке.
4. Назовите полезные пищевые добавки.
5. Назовите пищевые добавки, запрещенные к использованию в пищевых продуктах.

*Тема №10. Технологическое оборудование пищевых производств*

УК-6:

1. Дайте классификацию технологического оборудования.
2. Назовите основные требования к технологическому оборудованию.
3. Эволюция оборудования для тепловых процессов.
4. Эволюция для массообменных процессов.

**Шкала оценивания:** 5-балльная.

**Критерии оценивания:**

**5 баллов** (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими

способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

**4 балла** (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

**3 балла** (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

**2 балла** (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

# ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

## 2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

### 1. Вопросы в закрытой форме

#### УК-3:

1.1. \_\_\_\_\_ работа предполагает совместную деятельность всей группы: преподаватель излагает учебный материал, ставит одинаковые задачи, а учащиеся решают одну проблему, овладевают общей темой.

- а) фронтальная
- б) групповая
- в) индивидуальная

1.2. При \_\_\_\_\_ работе учебная группа разделяется на несколько коллективов (подгрупп), которые выполняют одинаковые или различные задания.

- а) фронтальной
- б) групповой
- в) индивидуальной

1.3. Когда появилась профессия инженер-технолог

- а) во второй половине 20 века;
- б) в конце XIX века;
- в) в первой половине 20 века.

1.4. Выберите правильные ответы. Основные виды деятельности технолога:

- а) производственно-технологическая;
- б) организационно-управленческая;
- в) контрольно-технологическая;
- г) опытно-экспериментальная;
- д) все перечисленное.

1.5. Выбери верные ответы. Выпускник должен уметь:

а) разрабатывать технологический процесс производства основных видов хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с нормативной и технологической документацией;

б) определять качество сырья, материалов и готовой продукции; организовывать и вести технологические процессы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологической документацией, обеспечивать выпуск продукции стандартного качества;

в) эксплуатировать основное технологическое оборудование; выполнять основные технологические операции; анализировать причины брака готовой продукции и разрабатывать меры по их устранению;

г) определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов; производить технологические расчеты;

д) оформлять производственную документацию; использовать компьютерную технику в сфере профессиональной деятельности;

е) рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности участка, цеха;

ж) оценивать эффективность производственной деятельности; обеспечивать соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии и гигиены на производственном участке;

з) все ответы верные.

1.6. \_\_\_\_\_ – разработка новых видов продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; подготовка нормативной и технологической документации на новые виды продукции.

- а) производственно-технологическая деятельность;

- б) организационно-управленческая деятельность;
- в) контрольно-технологическая деятельность;
- г) опытно-экспериментальная деятельность.

1.7. \_\_\_\_\_ - осуществление контроля качества сырья, материалов и готовой продукции; проведение стандартных и сертификационных.

- а) производственно-технологическая деятельность;
- б) организационно-управленческая деятельность;
- в) контрольно-технологическая деятельность;
- г) опытно-экспериментальная деятельность.

1.8. Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, подготовлен:

- а) к освоению магистерской программы по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья;
- б) к освоению магистерской программы по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- в) к освоению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- г) все ответы верные.

1.9. Слово «инженер» происходит от латинского *ingenium*, что буквально означает.....

- а) остроумное изобретение;
- б) острый ум;
- в) умственное создание.

1.10. Хотя термин «инженер» в странах Европы появился в XV—XVI вв., в России стал известен ....

- а) в начале XVIII в.;
- б) в начале XX в.;
- в) в начале XIX в.

1.11. В настоящее время под \_\_\_\_\_ в широком смысле понимают трудовую деятельность, связанную с проектированием и эксплуатацией технических объектов, а под технической деятельностью в узком смысле – профессиональную деятельность специалистов со средним техническим образованием.

- а) технической деятельностью;
- б) инженерной деятельностью.

1.12. Полный жизненный цикл изделия включает ....

- а) 10 этапов;
- б) 7 этапов;
- в) 8 этапов;
- г) 5 этапов.

**УК-6:**

1.12. Выберите правильный ответ. В квалификационных требованиях к специалисту с высшим техническим образованием приведены следующие виды инженерной деятельности:...

- а) производственно-технологическая,
- б) проектно-конструкторская,
- в) организационно-управленческая,
- г) научно-исследовательская,
- д) изобретательская,
- е) все ответы верные.

1.13. Особым видом инженерной деятельности является \_\_\_\_\_.

- а) производственно-технологическая,
- б) проектно-конструкторская,
- в) организационно-управленческая,
- г) научно-исследовательская,

д) изобретательская.

1.14. Разработка на основе фундаментальных и технических наук новых способов получения продукции, принципов действия и схем технических устройств относится к следующей деятельности...

- а) производственно-технологической,
- б) проектно-конструкторской,
- в) организационно-управленческой,
- г) научно-исследовательской.

1.15. Реализация технологического процесса производства продукции относится к \_\_\_\_\_ деятельности.

- а) производственно-технологической,
- б) проектно-конструкторской,
- в) организационно-управленческой,
- г) научно-исследовательской.

1.16. \_\_\_\_\_ подразумевает организацию работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений, анализ эффективности производства, организацию контроля качества продукции.

- а) производственно-технологическая,
- б) проектно-конструкторская,
- в) организационно-управленческая,
- г) научно-исследовательская.

**УК-6:**

1.17. \_\_\_\_\_ - пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, с лечебным эффектом, и предназначенная для использования в составе лечебных диет.

- а) пищевая продукция диетического лечебного питания;
- б) витаминизированные пищевые продукты;
- в) пищевые продукты низкой энергетической ценности.

1.18. Для питания \_\_\_\_\_ следует использовать только специализированное сырье в виде бескостных полуфабрикатов в соответствии с национальными стандартами, разработанными ГНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова» (далее – ВНИИ мясной промышленности).

- а) детей;
- б) людей пожилого возраста;
- в) всего населения РФ.

1.19. \_\_\_\_\_ используются для усиления полезных свойств продуктов, т. к. являются источником легкоусвояемого железа и других минеральных веществ, а также витаминов и полноценного белка.

- а) субпродукты (печень, сердце, язык) и кровь;
- б) белковые концентраты;
- в) сырье, содержащее железо.

1.20. В средние века подготовка технических кадров шла по веками отлаженной схеме ученик - подмастерье - мастер с обязательными квалификационными экзаменами и выпускной работой, которая называлась ...

- а) «шедевр»;
- б) диплом;
- в) результат.

1.21. В \_\_\_\_\_ для подготовки инженеров-механиков и химиков в Санкт-Петербурге был организован Технологический институт.

- а) 1828 г.
- б) 1900г.
- в) 1861 г.

1.22. На первом этапе своего развития высшая техническая школа в России ориентировалась на подготовку универсальных \_\_\_\_\_.

- а) инженеров;
- б) инженеров-энциклопедистов.

1.23. В 1884 г. крупнейшие учёные \_\_\_\_\_ разработали по существу первый в мировой истории научно обоснованный учебный план, основанный на принципах, почти полностью согласующихся с принципами со-временного системного анализа.

- а) И. А. Вышнеградский и Д. И. Менделеев;
- б) Д. И. Менделеев и П.Н. Лебедев;
- в) И.И. Мечников и И. А. Вышнеградский

1.24. В мировой практике программы высшего технического образования подразделяют на:

- а) традиционные и интегрированные;
- б) интегрированные и междисциплинарные;
- в) традиционные, интегрированные и междисциплинарные.

1.25. В настоящее время пищевая промышленность объединяет \_\_\_\_ самостоятельных отраслей.

- а) 20;
- б) 10;
- в) 17.

1.26. \_\_\_\_\_ – это продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

- а) пищевые продукты;
- б) еда;
- в) питательные вещества.

1.27. \_\_\_\_\_ – пищевые продукты, пищевая ценность которых повышена по сравнению с естественной (исходной) пищевой ценностью.

- а) обогащенные пищевые продукты;
- б) продукты питания высокой энергетической ценности.

1.28. \_\_\_\_\_ - механическое воздействие на обрабатываемый продукт, не приводящее к изменению его физико-химических свойств.

- а) операция;
- б) технологический процесс.

1.29. \_\_\_\_\_ – это количество продукта, выработанное из сырья в процентах к его массе.

- а) выход продукта;
- б) масса нетто;
- в) масса брутто.

1.30. \_\_\_\_\_ - это превращения веществ сырья в готовый продукт в результате реакций гидролиза, обмена, присоединения и др.

- а) химические процессы;
- б) биологические процессы;
- в) физико-химические процессы.

1.31. Сатурация, сульфитация и дефекация в производстве сахара; гидрогенизация и перезтерификация в производстве маргарина; копчение в производстве сыра, колбас относятся к....

- а) химическим процессам;
- б) биологическим процессам;
- в) физико-химическим процессам.

1.32. Важная роль в пищевых производствах принадлежит ...

- а) химическим процессам,
- б) биохимическим процессам,
- в) микробиологическим процессам,
- г) все ответы верные.



1.33. \_\_\_\_\_ - это процессы с участием микроорганизмов.

- а) микробиологические процессы,
- б) ферментативные процессы,
- в) биохимические процессы.

1.34. Ингредиенты перечисляют в порядке \_\_\_\_\_ в момент изготовления пищевого продукта

- а) уменьшения массовой доли
- б) увеличения массовой доли

1.35. На территории нашей страны данная добавка разрешена, но запрещена на территории Европейского Союза. Воздействие на организм: - пищевая аллергия. Продукты питания, в которых он содержится, кондитерские изделия, конфеты, мороженое, напитки.

- а) E102 – тартразин – краситель
- б) E128 – красный краситель Red 2G

1.36. E510, E513 и E527 (из группы E500-599) – \_\_\_\_\_, создающие однородность при сочетании несмешиваемых продуктов, например, воды и масла.

- а) эмульгаторы
- б) загустители
- в) стабилизаторы

1.37. Пищевые добавки E105, E126, E130, E131, E143, E152, E210, E211, E330, E447 – являются факторами, обуславливающими ...

- а) рост злокачественных опухолей
- б) развитие аллергии
- в) развитие астмы

1.38. По характеру воздействия на продукт технологическое оборудование делится на...

- а) машины и аппараты
- б) машины и инструменты
- в) аппараты и инструменты

1.39. В пищевой промышленности \_\_\_\_\_ является одним из основных процессов и применяется почти в любом производстве

- а) сушка
- б) охлаждение
- в) перемешивание

1.40. В пищевой промышленности используются и специальные способы \_\_\_\_\_: вакуумная, сублимационная, токами высокой частоты.

- а) сушки
- б) фильтрации
- в) охлаждения

## **1.2 Темы рефератов**

*Тема №1. Введение. Профессия, которую я выбрал*

*УК-3:*

1. Изучить особенности обучения в среднеспециальных учебных заведениях, занимающихся выпуском технологов пищевых производств.

2. Изучить особенности обучения технологов пищевых производств в других высших учебных заведениях.

*Тема №2. Анализ профессиональной деятельности*

*УК-3:*

1. Обязанности технолога молочного производства.
2. Обязанности технолога колбасного производства.

*Тема №3. Понятие техносферы. Профессия инженер*

УК-9:

1. История развития молочного производства в России.
2. История развития колбасного производства в России.
3. История развития мясного деликатесного производства в России.

*Темы №4. Виды инженерной деятельности*

УК-6:

1. Используя периодические издания и Интернет-ресурсы изучить последние достижения в молочной промышленности. Результаты поиска оформить в виде доклада.
2. Используя периодические издания и Интернет-ресурсы изучить последние достижения в мясоперерабатывающей промышленности. Результаты поиска оформить в виде доклада.
3. Используя периодические издания и Интернет-ресурсы изучить последние достижения в колбасном производстве. Результаты поиска оформить в виде доклада.

*Тема №5. Мясные и молочные продукты специализированного назначения*

УК-6:

1. Пищевая продукция диетического лечебного питания.
2. Пищевая продукция для питания спортсменов.
3. Специализированные мясные продукты для детского питания.

*Тема №6. Высшее техническое образование в России*

УК-6:

1. Нормативная база учебного процесса в техническом вузе.
2. История развития технического образования за рубежом.

*Тема №7. Основы технологии пищевых производств*

УК-6:

1. Функции компонентов пищи в организме.
2. Превращения основных компонентов пищи при переработке и хранении.
3. Суточная потребность в основных компонентах пищи.

*Тема №8. Общие представления о процессах пищевых производств*

УК-6:

1. Основные направления развития мясоперерабатывающей промышленности.
2. Молочнокислых продуктов (творог, кефир, йогурты и др.).
3. Производство вареных колбасных изделий.
4. Производство сырокопченых колбасных изделий.
5. Производство варено-копченых колбасных изделий.
6. Производство сосисок.

*Тема №9. Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов*

УК-6:

1. Вред добавок Е.
2. Полезные пищевые добавки.

*Тема №10. Технологическое оборудование пищевых производств*

УК-6:

1. Оборудование для температурной обработки, применяемое в производстве молочных продуктов.
2. Оборудование для температурной обработки, применяемое в производстве

мясных продуктов.

3. Оборудование для подготовки сырья, полуфабрикатов к основным технологическим операциям, применяемое в производстве молочных продуктов.

4. Оборудование для подготовки сырья, полуфабрикатов к основным технологическим операциям, применяемое в производстве мясных продуктов.

6. Оборудование для финишных операций (фасовка, упаковка), применяемое в производстве молочных продуктов. Оборудование для финишных операций (фасовка, упаковка), применяемое в производстве мясных продуктов.

## **2 Вопросы в открытой форме**

### **УК-3:**

2.1. При \_\_\_\_\_ работе каждый учащийся получает свое задание, которое выполняет независимо от других.

2.2. \_\_\_\_\_ собой логическое продолжение аудиторных занятий, проводится по заданию преподавателя, который устанавливает сроки выполнения задания.

### **УК-9:**

2.3. Под \_\_\_\_\_ понимают область технической деятельности в биосфере и за её пределами.

2.4. Слово \_\_\_\_\_ происходит от латинского слова, что буквально означает остроумное изобретение.

### **УК-6:**

2.5. \_\_\_\_\_ имеет повышенное содержание белка и пониженное содержание жира (2,5 – 1%).

2.6. Буква «Е» на этикетке состава того или иного продукта питания обозначает соответствие европейскому стандарту питания, а цифровой индекс – \_\_\_\_\_.

2.7. Для классификации технологического оборудования пищевой промышленности используют \_\_\_\_\_ принцип, т.е. оборудование объединяют по функциям, выполняемым в процессе переработки пищевой массы, по месту оборудования в технологическом процессе.

2.8. В квалификационных требованиях к специалисту с высшим техническим образованием приведены следующие виды инженерной деятельности: производственно-технологическая, \_\_\_\_\_, организационно-управленческая, научно-исследовательская, изобретательская.

2.9. \_\_\_\_\_ руководит изготовлением отдельных деталей и их сборкой. Продуктом его профессиональной деятельности являются готовый технический объект и руководство по его эксплуатации.

2.10. \_\_\_\_\_ и ацидофильная палочки являются термофильными бактериями.

2.11. Для классификации технологического оборудования пищевой промышленности используют \_\_\_\_\_ принцип, т.е. оборудование объединяют по функциям, выполняемым в процессе переработки пищевой массы, и по месту оборудования в технологическом процессе.

## **3 Вопросы на установление последовательности**

### **УК-6:**

3.1. Правильно ли указана последовательность. Если нет, то исправьте ошибку. Основными стадиями производства молочных продуктов являются: подготовка молока (взвешивание, очистка, охлаждение, нормализация, пастеризация, гомогенизация); → сквашивание (при получении кисломолочных продуктов); → отделение сыворотки (при производстве творога, сыра); → созревание (при производстве сыра); → упаривание (при производстве сгущённого и сухого молока); → сушка при производстве сухих молочных продуктов); → сепарирование (при производстве сливок, сметаны, масла); → сбивание или

преобразование высокожирных сливок (при производстве масла); → фризерование (при производстве мороженого).

3.2. Правильно ли указана последовательность. Технологический процесс производства сычужных сыров состоит из следующих операций: приемка молока; → сычужное свертывание молока; → очистка, резервирование, созревание и пастеризация молока; → разрезка сычужного сгустка, постановка и обработка сырного зерна; → подготовка молока к сычужному свертыванию; → самопрессование и прессование; → формование сыра; → созревание; → посолка; → сортировка, упаковка, транспортировка и хранение готового продукта.

3.3. Правильно ли указана последовательность. Технология изготовления кисломолочных продуктов состоит из: нормализации молока или сливок по жиру, → подготовки сырья, → тепловой обработки, → охлаждения до температуры сквашивания, → процесса заквашивания, → гомогенизации, → сквашивания и охлаждения до температуры не выше +8 °С.

#### 4 Вопросы на установление соответствия

##### УК-6:

4.1. К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Ассортимент и характеристика мелкокусковых мякотных полуфабрикатов из конины.

| Сырье   | Полуфабрикат    |
|---|-----------------|
| 1) Вырезка, верхний и внутренний куски, толстый и тонкий края | А) Поджарка     |
| 2) Верхний и внутренний куски, толстый и тонкий края          | Б) Гуляш        |
| 3) Верхний, внутренний, боковой и наружный куски              | В) Шашлык       |
| 4) Боковой и наружный куски                                   | Г) Бефстроганов |
| 5) Вырезка, курдючный жир, лук                                | Д) Азу          |

4.2. К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца. Виды инженерной деятельности:

| Виды инженерной деятельности       | Задачи инженерной деятельности   |
|------------------------------------|--|
| а) Научно-исследовательская        | 1) Разработка на основе фундаментальных и технических наук новых способов получения продукции, принципов действия и схем технических устройств |
| б) Проектно-конструкторская        | 2) Создание комплекса научно-технической документации, испытание опытных образцов и выбор оптимального   |
| в) Производственно-технологическая | 3) Реализация технологического процесса производства продукции   |
| г) Организационно-управленческая   | 4) Организация работы коллектива исполнителей, управление производственным процессом   |

4.3. К каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца. Содержание видов профессиональной деятельности:

| Виды деятельности                  | Содержание данного вида деятельности                                   | Перечень должностей   |
|------------------------------------|--|---|
| а) Производственно-технологическая | А) Организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих | 1) Инженер по новой технике, Инженер исследователь, научный |

|                                  |   |  |
|----------------------------------|---|--|
|                                  | решений, анализ эффективности производства, организация контроля качества продукции   | сотрудник  |
| б) Организационно-управленческая | Б) Создание моделей технологических процессов, анализ состояния и динамики работы технических объектов, использование современных методов экспериментальных исследований для повышения эффективности производства | 2) Технолог, механик, мастер, начальник цеха                     |
| в) Научно-исследовательская      | В) Организация эффективного контроля качества сырья и готовой продукции, процесса производства, подбор, монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования  | 3) Менеджер, мастер, зав. лабораторией, начальник цеха, директор |

**Шкала оценивания результатов тестирования:** в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60) и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

Балл, полученный обучающимся за тестирование, суммируется с баллом, выставленным ему за решение компетентностно-ориентированной задачи.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

| <i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i> | <i>Оценка по дихотомической шкале</i> |
|---|---------------------------------------|
| 100–50                                    | зачтено                               |
| 49 и менее                                | не зачтено                            |

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

| <i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i> | <i>Оценка по 5-балльной шкале</i> |
|---|-----------------------------------|
| 100–85                                    | отлично                           |
| 84–70                                     | хорошо                            |
| 69–50                                     | удовлетворительно                 |
| 49 и менее                                | неудовлетворительно               |

**Критерии оценивания результатов тестирования:**

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **2 балла**, не выполнено – **0 баллов**.

## 2.2 КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ

### УК-6:

Компетентностно-ориентированная задача № 1. Определить качество туши убойного животного.

Этапы выполнения задания:

1. Укажите основные качественные показатели послеубойной мясной продуктивности.

2. Заполните таблицу 1.

3. Сделайте заключение о влиянии уровня кормления и возраста на убойные качества, химический состав и калорийность мяса, показатели парной туши.

Таблица 1 – Мясные качества бычков

| Показатель                                | новорожденные | уровень кормления |       |       |           |       |       |
|---|---------------|-------------------|-------|-------|-----------|-------|-------|
|   |               | повышенный        |       |       | умеренный |       |       |
|   |               | Возраст, месяцев  |       |       |           |       |       |
|   |               | 6                 | 12    | 15    | 6         | 12    | 15    |
| убойные качества                          |               |                   |       |       |           |       |       |
| Съемная живая масса, кг                   | -             | 169,0             | 306,0 | 405,2 | 152       | 269,3 | 352,0 |
| Предубойная масса, кг                     | 35,4          | 158,5             | 295   | 387,7 | 148,5     | 262   | 341,5 |
| Масса парной туши, кг                     | 15,0          | 82,0              | 153,4 | 218,4 | 73,5      | 133,4 | 187,2 |
| Масса внутреннего жира, кг                | 0,23          | 2,47              | 8,85  | 9,03  | 2,25      | 7,55  | 7,25  |
| Убойная масса, кг                         |               |                   |       |       |           |       |       |
| Убойный выход, %                          |               |                   |       |       |           |       |       |
| Масса охлажденной полутуши, кг            | 17,0          | 40,3              | 74,9  | 108,3 | 36,3      | 65,2  | 92,7  |
| Количество мяса в полутуше, кг            | 4,2           | 28,6              | 57,3  | 83,7  | 25,5      | 45,6  | 70,4  |
| %   |               |                   |       |       |           |       |       |
| Количество костей в полутуше, кг          | 2,5           | 9,8               | 14,5  | 16,8  | 9,2       | 13,6  | 19,3  |
| %   |               |                   |       |       |           |       |       |
| Количество сухожилий в полутуше, кг       | 0,3           | 1,6               | 2,5   | 2,5   | 1,1       | 1,8   | 2,6   |
| %   |               |                   |       |       |           |       |       |
| Выход мяса на 1 кг костей, кг             | 1,7           | 3,1               | 4,1   | 4,3   | 2,9       | 3,8   | 3,8   |
| Выход мяса на 100 кг живой массы, кг      | 34,8          | 35,7              | 39,1  | 43,2  | 33,1      | 38,1  | 41,4  |
| химический состав (%) и калорийность мяса |               |                   |       |       |           |       |       |
| Влага                                     | 75,5          | -                 | 73,9  | 71,5  | -         | 74,7  | 74,1  |
| жир                                       | 3,3           | -                 | 5,4   | 8,6   | -         | 6,1   | 5,4   |
| Протеин                                   | 20,4          | -                 | 20,0  | 18,9  | -         | 19,5  | 19,5  |
| Зола                                      | 0,87          | -                 | 0,73  | 1,03  | -         | 0,77  | 0,97  |
| Калорийность 1 кг туши, ккал              | 1141          | -                 | 1318  | 1575  | -         | 1271  | 1305  |
| Калорийность всей туши, тыс. ккал         | 13,7          | -                 | 151,1 | 276,8 | -         | 123,5 | 191,5 |
| показатели парной шкуры                   |               |                   |       |       |           |       |       |
| Масса парной шкуры, кг                    | 2,9           | 13                | 21,7  | 30,0  | 11,5      | 19,8  | 27,9  |
| % от живой массы                          |               |                   |       |       |           |       |       |
| Площадь шкуры, дм <sup>2</sup>            | 64            | 231               | 339   | 364   | 227       | 294   | 329   |
| Толщина шкуры в огузке, мм                | 1,6           | 2,5               | 4,1   | 4,6   | 2,4       | 3,8   | 4,3   |

*Компетентностно-ориентированная задача № 2.* Определить послеубойную мясную продуктивность молодняка крупного рогатого скота разных пород.

Этапы выполнения задания:

1. Укажите основные количественные показатели послеубойной мясной продуктивности, охарактеризуйте их.
2. Рассчитайте убойную массу, убойный выход, коэффициент мясности молодняка крупного рогатого скота разных пород.
3. Заполните таблицу.
4. Сделайте заключение: как влияет порода животного на показатели мясной продуктивности.

Таблица – Мясная продуктивность молодняка крупного рогатого скота разных пород в возрасте 18 мес.

| Показатель            | порода        |         |                       |               |        |
|-----------------------|---------------|---------|-----------------------|---------------|--------|
|                       | черно-пестрая | швицкая | казахская белоголовая | геррефордская | шароле |
| Предубойная масса, кг | 421,5         | 529,7   | 538,0                 | 561,7         | 566,0  |
| Масса туши, кг        | 230           | 300,4   | 304,4                 | 327,7         | 337,4  |
| Масса жира, кг        | 10,4          | 10,9    | 25,2                  | 19,3          | 12,8   |
| Убойная масса, кг     |               |         |                       |               |        |
| Убойный выход, %      |               |         |                       |               |        |
| Содержание в туше, %  |               |         |                       |               |        |
| мякоти                | 75,8          | 79,9    | 80,5                  | 81,1          | 82,2   |
| костей                | 24,2          | 20,1    | 19,5                  | 18,9          | 17,8   |
| Коэффициент мясности  |               |         |                       |               |        |

**Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:** в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Балл, полученный обучающимся за решение компетентностно-ориентированной задачи, суммируется с баллом, выставленным ему по результатам тестирования.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

| <i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i> | <i>Оценка по дихотомической шкале</i> |
|---|---------------------------------------|
| 100–50                                    | зачтено                               |
| 49 и менее                                | не зачтено                            |

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

| <i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i> | <i>Оценка по 5-балльной шкале</i> |
|---|-----------------------------------|
| 100–85                                    | отлично                           |
| 84–70                                     | хорошо                            |
| 69–50                                     | удовлетворительно                 |
| 49 и менее                                | неудовлетворительно               |

***Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:***

**6-5 баллов** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

**4-3 балла** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

**2-1 балла** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

**0 баллов** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.