

**ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Per. № ППЖП.03-13  
«30» 08 2023 г.

**УТВЕРЖДЕН**  
на заседании кафедры  
Протокол от «28» августа 2023 г. № 12  
Заведующий кафедрой

  
(подпись)

С.Л. Гантар

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.О.13 Введение в профессию

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Новосибирск 2023

## Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии. Особенности подготовки студентов-бакалавров по данному направлению.	УК-3, УК-6.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
2	Почему я выбрал эту профессию. Анализ положительных сторон профессии и ее перспективы в дальнейшем	УК-6.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
3	История профессии и ее характеристика. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса. Традиции народов мира в данном направлении	УК-6.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
4	Ознакомление с направлениями деятельности «Лаборатория технологии мяса». Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства. Устройство работы цеха.	УК-3, УК-6.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
5	История выпускающей кафедры и ее деятельность сегодня. Знакомство с историей становления кафедры технологии мясных и молочных продуктов, коллективом, основными научными направлениями и научно-техническими разработками	УК-3, УК-6.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
6	Научно-техническая политика в области здорового питания населения РФ. Роль мясных и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения.	УК-3, УК-6.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
7	Мясные и молочные продукты специального назначения. Понятие о продуктах спецназначения, их	ОПК-2 УК-6, УК-9.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа

	классификация и свойства.		
8	Место и роль мясо- и молокоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания. Объемы производства и переработки мясо-молочного сырья, в РФ. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов.	ОПК-2 УК-3, УК-4, УК-6.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
9	Рацион питания современного человека. Ретроспективный анализ рациона питания населения Тенденции в потреблении мясных и молочных продуктов.	УК-3, УК-4, УК-6, УК-9.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
10	Характеристика мясной отрасли. История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности, ее современные направления и тенденции.	ОПК-2 УК-3, УК-6.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
11	Анализ информации с этикетки продукта для потребителя. Компоненты входящие в состав продуктов, их характеристики	УК-3, УК-6.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
12	Характеристика молочной отрасли. История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности, ее современные направления и тенденции.	УК-6, УК-9.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
13	Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе молочных продуктов	УК-6.	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
14	Основные качественные характеристики молочных продуктов. Показатели качества и показатели безопасности цельномолочной продукции, масла, сыра и молочных консервов	УК-3, УК-4, УК-6,	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа

### Примерные вопросы для подготовки к зачету

1. Область профессиональной деятельности бакалавров
2. Что является объектами профессиональной деятельности бакалавров?
3. Рейтинговая система обучения
4. Входной рейтинг
5. Рубежный рейтинг

6. Выходной рейтинг
7. Творческий рейтинг
8. Виды профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
9. Задачи бакалавра в соответствии с видами профессиональной деятельности: по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
10. Производственно-технологическая деятельность
11. Организационно-управленческая деятельность
12. Научно-исследовательская деятельность
13. Проектная деятельность
14. Структура подготовки бакалавра данного направления подготовки по основной образовательной программе ВУЗа.
15. Цель рейтинговой системы обучения в ВУЗе
16. Какие виды поэтапного контроля знаний предусматриваются при освоении материала дисциплины?
17. Порядок допуска, сдачи и пересдачи экзаменов в сессионный период
18. Опишите область и объекты профессиональной деятельности выпускников-бакалавров.
19. Какие профессиональные задачи должен решать бакалавр в соответствии с видами профессиональной деятельности своего направления?
20. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока
21. Основоположники молочного производства на Руси
22. Возникновения колбасного производства
23. История создания колбасы «Докторская»
24. Национальные кисломолочные напитки
25. Способы консервирования молока
26. История создания продуктов питания из молока
27. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации
28. Показатели продовольственной безопасности и индикаторы их оценки
29. Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности
30. Стратегическая цель и основные задачи обеспечения продовольственной безопасности

### **Темы рефератов**

1. Традиционные мясные продукты стран западной Европы
2. Традиционные мясные продукты стран восточной Европы
3. Традиционные мясные продукты в азиатских странах
4. Традиционные мясные продукты России
5. Традиционные мясные продукты арабских стран
6. Традиционные мясные продукты стран СНГ
7. Этапы становления мясной промышленности России
8. Анализ современного состояния мясной промышленности России, ее основные направления (отрасли) и приоритеты развития.
9. Анализ рациона питания современного человека.
10. Какое место в рационе человека занимают мясные и молочные продукты в различных странах и социальных группах?
11. Производство колбас в Российской Федерации.
12. На какие цели пускают различные продукты убоя животных?
13. Понятие и сферы использования продуктов специального назначения.
14. Современные нормативы годового потребления мясных и молочных продуктов на душу населения.

15. Ретроспективный анализ рациона питания населения и современность.
16. Используемые в молочных продуктах пищевые добавки. Их польза и вред.
17. Используемые в мясных продуктах пищевые добавки. Их польза и вред.
18. Вклад ученых в развитие молочной отрасли России: Н.В. Верещагина, А.А. Калантара, Г.С. Инихова, Я.С. Зайковского и др.
19. Великий русский ученый И.И. Мечников.
20. Деятельность Н. и В. Бландовых.
21. «Торговый дом А.В. Чичкина».
22. Период становления союзной (советской) молочной промышленности.
23. Химический состав молока различных млекопитающих.
24. Ассортимент молочных продуктов.
25. История создания мороженого.
26. История сыроделия в различных странах мира.
27. История сливочного масла.
28. История производства кефира в России.
29. Нормы потребления молочных продуктов.
30. Пищевое значение молока и молочных продуктов.
31. Состав молока коровы, козы, овцы и кобылы.
32. Влияние физиологических факторов на состав и свойства молока.
33. Влияние внешних факторов на состав; и свойства молока.
34. Состав и свойства молока в зависимости от факторов, связанных с условиями получения молока.
35. Общие технологические методы получения кисломолочных продуктов.
36. Национальные виды сыров.
37. Основы процесса производства мороженого

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы реферата в нужном количестве;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- реферат отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- реферат соответствует всем требованиям по оформлению;

оценка **«хорошо»**

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- реферат отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- реферат соответствует некоторым требованиям по оформлению;

оценка **«удовлетворительно»**

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;

- реферат не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- реферат соответствует некоторым требованиям по оформлению;
- оценка **«неудовлетворительно»**
- работа была выполнена автором не самостоятельно;
- список литературы не соответствует раскрываемой теме;
- план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент не анализирует материал;
- реферат не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- реферат не соответствует требованиям по оформлению;

### **Задания для оценки уровня сформированности компетенции**

#### **Задания для оценки сформированности компетенции УК-3.**

1. Целью образовательной программы по направлению 19.03.03 является подготовки выпускников к видам профессиональной деятельности:
  - А- коммерческая
  - Б- проектная
  - В- научная

Ответ: 1-Б
2. К производственно-технологической деятельности относится:
  - А- оценка инновационного потенциала новой продукции
  - Б- подготовка документации для создания системы менеджмента качества
  - В- выполнение приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности

Ответ: 2-А
3. К управленческо- организационной деятельности относится:
  - А- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых результатов
  - Б- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения
  - В- формирование целей проекта (программы)

Ответ: 3- Б
4. К проектной деятельности относится:
  - А- выполнение работ в области научно-технической деятельности
  - Б- контроль соблюдения технологической дисциплины
  - В- разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений

Ответ: 4- А
5. Срок в очной форме обучения бакалавров составляет:
  - А- 3 года
  - Б- 4 года
  - В- 5лет

Ответ: 5- Б
6. Трудоемкость обучений по данному направлению составляет ... зачетных единиц  
Ответ: 3
7. Одна зачетная единица эквивалента ... академическим часам

Ответ: 36

8. Продолжительность академического часа составляет ... минут

Ответ: 45

9. Одна зачетная единица эквивалента ... астрономическим часам

Ответ: 27

10. Учебный блок имеет базовую и ... части

Ответ: вариативную

**Задания для оценки сформированности компетенции УК-4.**

11. В каком году появились первые письменные упоминания о колбасе:

А- 500 г. до н.э.

Б- 1г. н.э.

В- 1515 г.

12. Сколько тонн колбасы в год производила Российская Империя:

А- 1 тысячу

Б- 100 тысяч

В- 200 тысяч

12. В каком году была создана «Докторская «колбаса»?

А- 1917

Б- 1936

В- 2011

13. Максимальное количество растительного белка в докторской колбасе, %:

А- 0

Б- 5

В- 10

13. Начинкой для восточного деликатеса казы является:

А- Мелкоизмельченное мясо конины

Б- Крупноизмельченное мясо конины

В- Цельная вырезка конины

14. Белая плесень на колбасе салями является ...

Ответ: съедобной

15. В регионах с холодным климатом колбасу обрабатывали ...

Ответ: дымом

16. Французская колбаса, начиненная полосками желудка и прочей требухи коров или свиней, называлась ...

Ответ: андуйет

17. Немец Иоганн Ланер изобрел ...

Ответ: сосиски

18. Для борьбы с ботулизмом и придания розой окраски после тепловой в колбасу добавляли

Ответ: селитру

### **Задания для оценки сформированности компетенции УК-6.**

21. При какой температуре сквашивается кефир?

А- 18-23 °С

Б- 28-30 °С

В- 38-40 °С

Г- 40-45 °С

Ответ: 31- Б

22. К кисломолочным напиткам смешанного типа брожения относят ...

А- йогурт

Б- варенец

В- кефир

Г- мечниковскую простоквашу

Ответ: 32- В

23. Название колбасы созданной по приказу И.В. Сталина:

А- докторская

Б- столичная

В- русская

Г- пикантная

Ответ: 33- А

24. Сколько кафедр в НГАУ:

А- 25

Б- 40

В- 60

Г- 80

Ответ: 34- Г

25. Дисциплина «Культура речи» относится к:

А- обязательной части

Б- вариативной части

В- факультативной дисциплине

Ответ: 35- А

26. Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода .... дисциплин (модулей) и прохождения практик.

Ответ: освоения

27. Промежуточная аттестация обучающихся - оценивание .... и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Ответ: промежуточных

28. Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в .... семестра

Ответ: конце

29. Текущая и промежуточная аттестации позволяют оценить совокупность знаний и умений, а также степень .... определенных компетенций.

Ответ: усвоения

30. Тест является формой .....контроля.

Ответ: рубежная и выходная

### **Задания для оценки сформированности компетенции УК-9.**

31. Укажите планируемый уровень обеспеченности потребления внутренним производством говядины, мяса птицы, свинины в 2025 году, в процентах:

А- 78,7

Б- 99,64

В- 101,62

Ответ:

32. Изначально сливочное масло ели:

А- только бедняки

Б- только богатые

В- все слои населения

Ответ: 62- А

33. Кураторы назначаются приказом на каждую академическую группу из числа:

А- профессорско-преподавательского состава

Б- наемных работников

В- лиц, имеющих педагогическое образование

Ответ: 63- А

34. При проведении занятий специалист учитывает вид и тяжесть нарушений организма обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалида?

А- учитывает

Б- не учитывает

В- на усмотрение специалиста

Ответ: 64- А

35. Имеются адаптированные образовательные программы (специализированные адаптированные предметы, дисциплины (модули)) по дисциплинам:

А- физическая культура

Б- химия

В- физика

Ответ: 65- А

36. Работу по поддержке инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в университете осуществляет ... социальной, психологической и правовой поддержки студентов

Ответ: центр

37. Предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую .... помощь

Ответ: техническую

38. Имеется ... система обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в НГАУ

Ответ: инклюзивная

39. В НГАУ имеется ... применение комбинированных дистанционных технологий по отдельным образовательным программам.

Ответ: частичное

40. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается ...  
порядок освоения дисциплины  
Ответ: особый

### **Задания для оценки сформированности компетенции ОПК-2.**

Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

41. Какой кисломолочный напиток изобрел великий русский ученый И.И. Мечников?  
а- кефир  
б- ряженку  
в- простоквашу  
Ответ: 1 - в

42. Как повлиял на организм человека переход с растительной пищи на животную?  
а- привел к интоксикации организма  
б- увеличил массу тела человека  
в- повысил умственные способности  
Ответ: 2-в

43. Почему на раннем этапе развития человечества не было массовой и систематической переработки продукции животноводства?  
а- не было необходимости  
б- не было соответствующего оборудования  
Ответ: 3- а

44. В каком веке возникло товарное производство мяса и молока в России?  
а- 18  
б- 16  
в- 19  
Ответ: 4- а

45. Чем вызвано изобретение колбасы?  
а- стремлением расширить ассортимент продуктов питания  
б- стремлением продлить срок хранения мяса  
в- из-за религиозных убеждений  
Ответ: 35- б

46. В древней Греции излюбленной едой начиненные рубленным мясом и шпиком свиные..... (желудки).  
47. Первые упоминания о колбасе на Руси появились в .... (12) веке  
48. Первые специалисты колбасники приехали в Россию из .... (Германии)  
49. Доля растительного белка в вареной колбасе «Докторская» составляла ..... (3-5%)  
50. Белый налет плесени на колбасе .... (повышает) срок годности колбасы

**МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ  
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);