

**ФЕДЕРАЛЬНОГОСУДАРСТВЕННОЕБЮДЖЕТНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет технологии и товароведения
Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой



проф.Манжесов В.И.

30.08.2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.В.ДВ.10.01** Переработка нетрадиционных ресурсов животноводческой
продукции

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки бакалавра: «Технология производства и переработки продукции
животноводства - прикладной бакалавриат

Воронеж -2017

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины			
		1	2	3	4
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	+	+	+	+
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-5	знать: особенности получения растительного и животного сырья специфичного для отдельных регионов с целью их дальнейшего использования при переработке продукции растениеводства и животноводства, в том числе различной функциональной направленности.	1-4	Сформированные и систематические знания особенностей получения специфического мясного сырья для отдельных регионов, формирующих качество животноводческой продукции	Лекции Практические Занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3 Колоквиум из раздела 3.6	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3 Колоквиум из раздела 3.6	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3 Колоквиум из раздела 3.6
ПК-7	- знать: принципы получения	1-4	Сформированные и систематические знания технологических	Лекции Практические Занятия Самостоятельная	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания

	безопасного специфического сельскохозяйственного сырья.		процессов получения безопасных пищевых композиций на основе специфического мясного сырья	работа		Колоквиум из задания 3.5	Колоквиум из задания 3.5	3.3 Колоквиум из задания 3.5
--	---	--	--	--------	--	--------------------------	--------------------------	------------------------------

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4
ПК-5	- знать: особенности получения растительного и животного сырья специфического для отдельных регионов с целью их дальнейшего использования при переработке продукции растениеводства и животноводства, в том числе различной функциональной направленности.	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4
	уметь: обосновать выбор специфических для отдельных регионов видов сельскохозяйственного сырья с целью производства продуктов переработки растительного и	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4

	животного сырья с увеличенным сроком хранения.					
	- иметь навыки и/или опыт деятельности: использования специфичного сырья для отдельных регионов при переработке продукции растениеводства и животноводства	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4
ПК-7	знать: принципы получения безопасного специфичного сельскохозяйственного сырья:	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4
	- уметь: применять специфичное нетрадиционное сырьё при разработке рецептур продуктов питания высоко качества;	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4
	- иметь навыки и/или опыт деятельности: навыками реализации рецептурно-компонентных решений из нетрадиционного мясного сырья	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1, задачи из раздела 3.4

2.4 Критерии зачета

Зачтено выставляется, если обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы: знание ассортимента и свойств специфичного мясного сырья для отдельных регионов, обосновывать выбор нетрадиционного мясного сырья с целью производства продуктов переработки животного сырья с увеличенным сроком хранения, знание оценки качества и безопасности пребиотических продуктов, применять специфичное мясное сырьё при разработке рецептур функциональных продуктов питания высоко качества, знать основное оборудование, применяемое при производстве продуктов животноводства с использованием нетрадиционного мясного сырья; уметь составить и описать аппаратурно-технологические схемы производства пищевых продуктов с использованием нетрадиционного мясного сырья, а также по итогам проведенного текущего контроля и при выполнении всех заданий практических занятий и самостоятельной работы.

Не зачтено выставляется, если обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
Зачтено	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
Не зачтено	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый «удовлетворительно»	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста
Продвинутый «хорошо»	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста
Высокий «отлично»	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста

2.7 Допуск к сдаче зачета

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие все задания самостоятельной работы и практических занятий, а также при выполнении заданий текущего контроля

3. 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

3.1 Вопросы к зачету

1. Нетрадиционное мясное сырьё животноводческой продукции в ЦЧЗ.
2. Роль нетрадиционного мясного сырья в формировании ассортимента мясных изделий.
3. Социальные аспекты производства и переработки нетрадиционной продукции животноводства
4. Перспективы развития нетрадиционного мясного сырья животноводческой продукции ЦЧЗ
5. Функциональные продукты в современной структуре питания.
6. Основные направления в развитии технологии функциональных продуктов.
7. Основные функциональные ингредиенты, входящие в состав продуктов функционального питания.
8. Общие представления о составе и механизме действия функциональных ингредиентов в составе продуктов питания.
9. Хозяйственные и биологические особенности нетрадиционных видов животных разводимых в условиях ЦЧЗ.
10. Хозяйственные и биологические особенности нетрадиционных видов животных разводимых в России
11. Хозяйственные и биологические особенности нетрадиционных видов птицы разводимых в условиях ЦЧЗ.
12. Хозяйственные и биологические особенности нетрадиционных видов птицы разводимых в России
13. Рекомендации по производству мясного сырья нетрадиционных видов животных разводимых в условиях ЦЧЗ.
14. Рекомендации по производству мясного сырья нетрадиционных видов птицы разводимых в условиях ЦЧЗ.
15. Адаптация технического обеспечения к переработке нетрадиционного мясного сырья.
16. Специфичное мясного сырья как объект индустриальной технологии производства мясных изделий.
17. Продукты убоя нетрадиционных видов животных разводимых в условиях ЦЧЗ.
18. Продукты убоя нетрадиционных видов птицы разводимых в условиях ЦЧЗ.
19. Свойства и характеристика мясного сырья нетрадиционных видов животных.
20. Свойства и характеристика мясного сырья нетрадиционных видов птицы.
21. Химический состав и пищевая ценность мясного сырья нетрадиционных видов животных.
22. Химический состав и пищевая ценность мясного сырья нетрадиционных видов птицы.
23. Розничная разделка мясного сырья нетрадиционных видов животных.
24. Розничная разделка мясного сырья нетрадиционных видов птицы.
25. Рекомендации по использованию нетрадиционного мясного сырья в технологии цельномышечных мясных изделий.
26. Рекомендации по использованию нетрадиционного мясного сырья в технологии колбасных изделий.
27. Технология мясных изделий с использованием специфичного мясного сырья для функционального питания.

28. Биотехнологические подходы к прижизненному формированию заданных показателей качества животноводческой продукции.
29. Особенности технологии выращивания и откорма молодняка КРС и свиней с целью получения экологически безопасного мясного сырья.
30. Особенности организации кормовой базы с целью получения экологически безопасной животноводческой продукции.
31. Отрицательное влияние интенсивных технологий возделывания кормовых культур на токсикологические характеристики продуктов питания.
32. Методологические подходы к разработке продуктов питания для детерминированных групп населения.
33. Медико-биологические основы производства продуктов функционального и специализированного назначения, в том числе на основе сырья животного происхождения
34. Социальные аспекты производства продуктов функционального и специализированного назначения, в том числе на основе сырья животного происхождения.
35. Сущность расчета и сравнительной оценки показателей пищевой и биологической ценности мяса традиционных и нетрадиционных видов сельскохозяйственных животных и птицы

3.2 Вопросы к экзамену

Учебным планом не предусмотрены.

3.3 Тестовые задания

1. Какой регион занимает лидирующую позицию по производству конины?

- а) Республика Башкортостан
- б) Алтайский край
- в) Республика САХА
- г) Псковская область

2. Какой ФО занимает лидирующую позицию по производству оленины?

- а) Центральный ФО
- б) **Северо-Западный ФО**
- в) Уральский ФО
- г) Сибирский ФО

3. Основным производителем баранины в РФ является

- а) Алтайский край
- б) Саратовская область
- в) **Республика Дагестан**
- г) Ставропольский край

4. Основным производителем мяса кроликов на территории РФ является

- а) Центральный ФО
- б) Южный ФО
- в) **Приволжский ФО**
- г) Северо-Западный ФО

5. Нутрия – это

- а) **зверь**
- б) птица

- в) рыба
- г) земноводное

6. Сколько лап у нутрии

- а) **4**
- б) 5
- в) 6
- г) нутрия не имеет лап

7. Родиной нутрий является

- а) Евразия
- б) Африка
- в) **Южная Америка**
- г) Северная Америка

8. Какого вида нутрии не существует

- а) **Красная нутрия**
- б) Серебристая нутрия
- в) Золотистая нутрия
- г) Лимонная нутрия

9. По упитанности и качеству обработки тушки нутрий подразделяют на

- а) **Две категории**
- б) Три категории
- в) Четыре категории
- г) Тушки нутрий не подразделяют на категории

10. Родиной мускусных уток является

- а) Израиль
- б) **Мексика**
- в) Франция
- г) Австралия

11. Сколько яиц откладывает мускусная утка за первый цикл?

- а) 40
- б) 50
- в) 60
- г) 70 и более

12. Утята мускусной утки пригодны к реализации на мясо в возрасте

- а) 5 недель
- б) 6 недель
- в) **7 недель**
- г) 8 недель

13. Мясо нутрий, которое не соответствует техническим условиям

- а) подлежит приемке
- б) **не подлежит приемке**

14. Средняя масса взрослой нутрии (г)

- а) 1000-3000
- б) 3000-5000

- в) **5000-7000**
- г) 7000-9000

15. Какая температура окружающей среды для нутрий является оптимальной? (°C)

- а) 10-15
- б) **15-20**
- в) 20-25
- г) 25-30

16. Использует ли при плавании нутрия передние лапы

- а) Использует
- б) **Не использует**

17. Желудок нутрий

- а) **однокамерный**
- б) двухкамерный
- в) трехкамерный
- г) четырехкамерный

18. Сколько сосков имеется на каждом боку у самок нутрий

- а) 1-2
- б) 3-4
- в) **4-5**
- г) 6-7

19. Вибрисс – это

- а) орган слуха
- б) **орган осязания**
- в) половой орган
- г) орган обоняния

20. Мускусная утка – птица

- а) сухопутная
- б) **водоплавающая**

21. Значение рН мяса нутрий составляет

- а) 4,7...4,8 ед.
- б) 5,7...5,8 ед.
- в) **6,7...6,8 ед.**
- г) 7,7...7,8 ед.

22. Какой незаменимой аминокислоты содержится в мясе нутрий больше всего

- а) валин
- б) **лейцин**
- в) триптофан
- г) треонин

23. По содержанию каких минеральных веществ мясо нутрий превосходит говядину

- а) калия и фосфора
- б) натрия и кальция
- в) **кальция и магния**
- г) калия и натрия

24. Мясо нутрий имеет интенсивную красно-коричневую окраску, так как содержит повышенное количество миоглобина, которого содержится (мг%)

- а) 500-700
- б) 600-800
- в) 700-900
- г) **800-1000**

25. Водосвязывающая способность мяса нутрий после 24 ч хранения при температуре 4 °С составляет

- а) 62%
- б) 72%
- в) **82%**
- г) 92%

26. Содержание amino-аммиачного азота в мясе нутрий составляет

- а) 62 мг%
- б) **72 мг%**
- в) 82 мг%
- г) 92 мг%

27. На сколько частей разделяют тушку нутрий

- а) 2
- б) 3
- в) 4
- г) **5**

28. Для производства продуктов диетического питания лучше всего подходит

- а) **мясо нутрий**
- б) мясо цыплят-бройлеров
- в) говядина
- г) свинина

29. Мясо нутрии имеет значение рН 6,7...6,8, т.е. его можно отнести к мясу

- а) **DFD**
- б) PSE

30. К сократительным белкам мышц относится белок

- а) **миозин**
- б) кератин
- в) желатин
- г) хитин

31. Наибольший удельный вес в составе липидов мяса водоплавающей птицы занимают

- а) **триглицериды**
- б) холестерин
- в) пектин
- г) фосфолипиды

32. Белок бедренных мышц уток характеризуется более высоким содержанием

- а) **треонина**

- б) глицина
- в) метионина
- г) аргинина

33. Установлено, что мясо птицы и пищевые субпродукты характеризуются высоким содержанием

- а) жира
- б) **белка**
- в) углеводов
- г) ферментов

34. Установлено, что мясо птицы и пищевые субпродукты характеризуются низким содержанием

- а) **жира**
- б) белка
- в) углеводов
- г) ферментов

35. Установлено, что преобладающую долю в грудной части мускусной утки составляют

- а) **водорастворимые белки**
- б) солерастворимые белки
- в) щелочерастворимые белки
- г) кислоторастворимые

36. Известно, что лопаточно-плечевая и шейно-грудная части тушек нутрий характеризуются высоким содержанием

- а) **костной ткани**
- б) мышечной ткани
- в) жировой ткани
- г) нервной ткани

37. Установлено, что наиболее ценным в пищевом отношении являются тазобедренный и пояснично-крестцовые участки тушек нутрий, характеризующиеся высоким содержанием

- а) костной ткани
- б) **мышечной ткани**
- в) жировой ткани
- г) нервной ткани

38. Какие белки в основном содержит в себе мясо нутрий

- а) **водорастворимые**
- б) солерастворимые
- в) щелочерастворимые
- г) кислоторастворимые

39. Вставьте пропущенное слово «Установлено, что по аминокислотному составу белки ткани нутрий являются полноценными»

- а) костной
- б) **мышечной**
- в) жировой
- г) нервной

40. В связи с отсутствием кислорода происходит распад гликогена с образованием

- а) **молочной кислоты и глюкозы**
- б) пировиноградной кислоты и галактозы
- в) лимонной кислоты и лактозы
- г) соляной кислоты и крахмала

41. Вставьте пропущенное слово «Шейно-грудную часть отделяют на границе между последним ребром игрудным позвонком»

- а) **первым**
- б) вторым
- в) третьим
- г) четвертым

42. Вставьте пропущенное слово «Шейно-грудную часть отделяют на границе между первым грудным позвонком и ребром»

- а) **последним**
- б) предпоследним
- в) отделять шейно-рудную часть можно на границе как последнего ребра, так и предпоследнего
- г) не один из вариантов не является правильным

43. Минеральные элементы играют огромное физиологическое значение в построении тканей организма, а особенно в построении

- а) **костной ткани**
- б) мышечной ткани
- в) жировой ткани
- г) нервной ткани

44. 99 % кальция сосредоточено

- а) **в костях**
- б) в мышцах
- в) в печени
- г) в мозге

45. Экспертами ФАО-ВОЗ установлена физиологическая потребность кальция, которая составляет

- а) **400-500 мг/сут**
- б) 700-800 мг/сут
- в) 1000-1200 мг/сут
- г) 1400-1600 мг/сут

46. Увеличивают или снижают рН мясного сырья молочнокислые микроорганизмы

- а) увеличивают
- б) **снижают**

47. Установлено, что молочнокислые микроорганизмы способны снижать рН фаршей из мяса нутрий

- а) **на 15-20%**
- б) на 20-25%
- в) 25-30%
- г) 30-35%

48. Наиболее оптимальным для набухания коллагена, гидролиза пептидных связей и активизации клеточных ферментов является рассол, значение рН которого соответствует значениям

- а) 3,2-3,6 ед.
- б) 4,2-4,6 ед.
- в) **5,2-5,6 ед.**
- г) 6,2-6,6 ед.

49. ВУС какого способа посола выше для мяса нутрий

- а) сухого
- б) **мокрого**

50. Вставьте пропущенное слово «При выборе оптимальных значений дозировки рецептурных компонентов рассола необходимо исходить из их допустимых значений, учитывать особенности технологии и стремиться к показателю ВСС мясного сырья»

- а) **максимальному**
- б) минимальному

51. Высокую биологическую и пищевую ценность запеченных изделий из мяса нутрий предопределяет высокая массовая доля

- а) **белка и минеральных веществ**
- б) жира и углеводов
- в) ферментов и витаминов
- г) жирных кислот и гликогена

52. Одним из важнейших показателей пищевых продуктов является

- а) **безопасность**
- б) внешний вид
- в) содержание незаменимых аминокислот
- г) отсутствие в составе пробиотиков

53. Протеолитические ферменты – ферменты, расщепляющие

- а) углеводы
- б) **белки**
- в) жиры
- г) витамины

54. Липолитические ферменты - ферменты, расщепляющие

- а) углеводы
- б) белки
- в) жиры
- г) **витамины**

55. Амилолитические ферменты - ферменты, расщепляющие

- а) углеводы
- б) белки
- в) жиры
- г) **витамины**

56. Максимальный срок хранения рулета, запеченного на основе мяса нутрии «По-восточному» на предприятии-изготовителе при температуре 5-8 °С составляет

- а) 12 часов
- б) **24 часа**
- в) 48 часов
- г) 72 часа

57. После термической обработки рулет, запеченный «По-восточному»

- а) **охлаждают**
- б) зачищают от жира и бульона
- в) маркируют
- г) отправляют на реализацию

58. Какая максимально допустимая температура хранения деликатесного продукта «Окорочка нутрии «Желанные» запеченные»

- А) -2 °С
- Б) +2 °С
- В) +4 °С
- Г) **+8 °С**

59. Срок хранения деликатесного продукта «Окорочка нутрии «Желанные» запеченные» составляет

- а) 12 часов
- б) 24 часа
- в) 48 часов
- г) **72 часа**

60. Растворимая клетчатка хорошо известна тем, что

- а) восстанавливает микрофлору кишечника
- б) действует как своеобразный скраб для желудка
- в) **понижает уровень сахара в крови**
- г) повышает уровень сахара в крови

61. Нерастворимая клетчатка хорошо известна тем, что

- а) **восстанавливает микрофлору кишечника**
- б) содержит большинство незаменимых аминокислот
- в) понижает уровень сахара в крови
- г) повышает уровень сахара в крови

62. В зернах овса большую часть составляют

- а) **углеводы**
- б) белки
- в) жиры
- г) соли кальция

63. Крахмал овса обеспечивает организм человека

- а) «быстрой» энергией
- б) **«медленной» энергией**

64. Наибольшая часть белков овса содержится

- а) **в эндосперме**
- б) в зародыше

- в) в алейроновом слое
- г) ни один из ответов не является правильным

65. Наименьшая часть белков овса содержится

- а) в эндосперме
- б) в зародыше
- в) **в алейроновом слое**
- г) ни один из ответов не является правильным

66. Большую часть белков эндосперма овса представляют

- а) спирторастворимые проламины и щелочерастворимые глютеины
- б) **альбумины и глобулины**
- в) актин и миозин
- г) пектин и хитин

67. В порошке топинамбура большая часть витаминов представлена витамином

- А) В₁
- Б) В₂
- В) В₆
- Г) С

68. В порошке топинамбура большую часть минеральных веществ составляет

- а) **калий**
- б) кальций
- в) магний
- г) сера

69. От других овощей топинамбур отличается высоким содержанием

- а) крахмала
- б) гликогена
- в) холестерина
- г) **инулина**

70. Пектин – это

- а) белок
- б) липид
- в) **углевод**
- г) фермент, вырабатываемый из панцирей ракообразных

71. Установлено, что внесение в фарш из мяса мускусной утки толочка и порошка топинамбура влагоудерживающая способность (ВУС)

- а) **возрастает**
- б) понижается

72. Введение в мясной фарш толочка и порошка топинамбура оказывает

- а) положительное воздействие на функционально-технологические свойства
- б) отрицательное воздействие на функционально-технологические свойства
- в) функциональные ингредиенты растительного происхождения не оказывают никакого воздействия
- г) воз крайне не рекомендует вводить эти ингредиенты в мясной фарш

73. Лечебно-профилактические свойства топинамбура обусловлены наличием

- а) пектина и инулина
- б) инсулина и гликогена
- в) сукралозы и неотама
- г) соланина и β -галактозидазы

74. Митгель – это

- а) углевод, синтезированный из сукралозы и аспартама
- б) студень растительного происхождения
- в) белок из свиной шкурки
- г) препарат, облегчающий забеловку нутрий

75. В толокне большая часть витаминов представлена витамином

- а) В₁
- б) В₂
- в) В₆
- г) Е

75. Концепция оздоровления человека и предупреждение организма путем включения в рацион кисломолочных продуктов была выдвинута

- а) И.И. Мечниковым
- б) Г.И. Опаринным
- в) И.И. Никитинским
- г) Н.И. Вавиловым

76. К основным функциональным ингредиентам относят

- а) пищевые волокна, антиоксиданты, олигосахариды
- б) пептиды, аминокислоты
- в) гидролизаты белков
- г) лектины

77. Суточная потребность пищевых волокон составляет

- а) 25-30 г
- б) 100 г
- в) 5 г
- г) 10 г

78. К водорастворимым фракциям пищевых волокон относят

- а) пектины, альгинаты, камеди
- б) лигнин
- в) целлюлозу
- г) гемицеллюлозу

3.4 Типовые ситуационные задачи

1. Определить категорию упитанности нутрии, при следующих исходных данных – хорошо развитые мышцы, отложения жира на холке и в паховой полости, отростки спинных позвонков не выступают.

2. Определить категорию упитанности нутрии при следующих исходных данных – мышцы развиты удовлетворительно, следы жира на холке и в паховой полости, отростки спинных позвонков слегка выступают.

3. Определить термическое состояние мяса сельскохозяйственных животных или птицы при следующих исходных данных – температура в толще мышцы не выше 25 °С.
4. Определить термическое состояние мяса сельскохозяйственных животных или птицы при следующих исходных данных – температура от минус 2 °С до минус 3 °С включительно.
5. Определить категорию упитанности утят мускусной утки, при следующих исходных данных – мышцы развиты хорошо, киль грудной кости не выделяется, имеются отложения подкожного жира на груди и животе, киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый.
6. Определить категорию упитанности утят мускусной утки, при следующих исходных данных – мышцы развиты удовлетворительно, киль грудной кости выделяется, имеются небольшие или совсем отсутствуют отложения подкожного жира на груди и животе, киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый.
7. Определить показатели степени свежести мяса нутрии (свежее, сомнительной свежести, несвежее) при следующих исходных данных – мясо розово-красного цвета; покровный и внутренний жир – белый с кремовым оттенком; серозная оболочка брюшной полости блестящая; мышцы на разрезе слегка влажные, розово-красного цвета; по консистенции мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.
8. Определить показатели степени свежести мяса мускусных утят (свежее, сомнительной свежести, несвежее) при следующих исходных данных – запах свойственный свежему мясу мускусной утки; цвет мышечной ткани от розового до красного, подкожного и внутреннего жира – светло-желтый или желтовато-розовый; оперение полностью удалено; кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков; незначительное искривление киля грудной кости.

3.5 Реферат

Не предусмотрен

3.6 Вопросы к коллоквиуму

1. Состояние, перспективы и социальные аспекты производства и переработки нетрадиционной продукции животноводства.
2. Состояние, перспективы и социальные аспекты производства и переработки нетрадиционной продукции птицеводства.
3. Хозяйственно-биологические особенности нетрадиционных видов животных.
4. Хозяйственно-биологические особенности нетрадиционных видов птицы.
5. Рекомендации по производству мясного сырья нетрадиционных видов животных как объекта индустриальной технологии.
6. Рекомендации по производству мясного сырья нетрадиционных видов птицы как объекта индустриальной технологии.
7. Адаптация технического обеспечения к переработке нетрадиционных видов животных.
8. Адаптация технического обеспечения к переработке нетрадиционных видов птицы.
9. Рекомендации по производству мяса нетрадиционных видов птицы.
10. Рекомендации по производству мяса нетрадиционных видов животных.
11. Продукты убоя нетрадиционных видов птицы.
12. Продукты убоя нетрадиционных видов животных.
13. Характеристика мясного сырья нетрадиционных видов животных.
14. Характеристика мясного сырья нетрадиционных видов птицы.
15. Классификация функциональных продуктов питания

16. Основные функциональные ингредиенты, входящие в состав продуктов функционального питания.
17. Важнейшие показатели качества пищевых продуктов
18. Технология производства мясных изделий с использованием нетрадиционного мясного сырья.
19. Обоснование технических решений по организации переработки на примере сырья нетрадиционных видов животных.
20. Обоснование технических решений по организации переработки на примере сырья нетрадиционных видов птицы.

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Курчаева Е.Е., Ухина Е.Ю.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, письменный опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Курчаева Е.Е., Ухина Е.Ю.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний представлены в п. 3.3.

Рецензент: главный технолог ООО АПК «ПРОМАГРО» Кобзарев Дмитрий Владимирович