

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 20:57:42
Уникальный идентификатор документа: cba47a2f4b918...
Уникальный программный ключ: 54c4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал
Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой

Зеленина О.В.

«30» мая 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01.04 Основы моделирования продуктов животноводства
с заданными свойствами
(индекс и наименование дисциплины по учебному плану)

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства»

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2025

Калуга, 2025

Таблица 1

**ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами»**

№ п/п	Код формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины	Наименование оценочных материалов
1	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 1 Биологические особенности и классификация рыб	Защита практической работы
2	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 2 Товарная аквакультура и искусственное воспроизводство водных ресурсов	Защита практической работы
3	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 3 Современное состояние и перспективы развития переработки рыбы и рыбопродуктов	Опрос на зачете
4	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 4 Заготовка и хранение живой рыбы, разделка рыбы	Защита Контрольной работы
5	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 5 Обработка рыбы холодом	Защита практической работы
6	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 6 Технологические операции переработки рыбы (посол и маринование, сушка, вяление и копчение)	Защита практической работы
7	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 7 Производство готовых продуктов из рыбы	Защита лабораторной работы
8	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 8 Производство рыбных консервов и пресервов, а также приготовление икры	Защита лабораторной работы
9	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 9 Переработка рыбных отходов	Защита лабораторной работы
10	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 10 Технология переработки гидробионтов	Защита лабораторной работы

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами»**

№ п/п	Код компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос - 2	Способен реализовывать технологии хранения и переработки молока	ПКос-2.1 - Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов	биологические особенности сельскохозяйственных животных	использовать знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов	способностью использования знаний о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов
2.			ПКос-2.2 - Владеет методами первичной обработки и переработки молока	методы первичной обработки и переработки молока	применять методы первичной обработки и переработки молока	способностью применять методы первичной обработки и переработки молока
3.			ПКос-2.4 - Применяет знания в производстве молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	биологические особенности сельскохозяйственных животных	использовать знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов	способностью использования знаний о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов
4.	ПКос - 3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы	ПКос-3.1 - Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	биологические особенности сельскохозяйственных животных	использовать знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	способностью использования знаний о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов

5.		ПКос-3.2 - Владеет методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы	методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы	применять методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы	способностью применять методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы
6.		ПКос-3.4 - Применяет знания в производстве мясных и рыбных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	ресурсосберегающие технологии переработки мяса и рыбы	применять ресурсосберегающие технологии в переработки мяса и рыбы	знаниями ресурсосберегающих технологий в переработке мяса рыбы

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этап формирования компетенций

Критерии оценки на зачете с оценкой

«отлично» – 5

«хорошо» – 4

«удовлетворительно» – 3

«неудовлетворительно» – 2.

Оценка «ОТЛИЧНО» - выставляется студенту, если он показывает глубокие и всесторонние знания по дисциплине в соответствии с рабочей программой, основной и дополнительной литературой по учебному предмету; самостоятельно, логически стройно и последовательно излагает материал, демонстрируя умение анализировать научные взгляды, аргументировано отстаивать собственную научную позицию; обладает культурой речи и умеет применять полученные теоретические знания при решении задач и конкретных практических ситуаций.

Оценка «ХОРОШО» - выставляется студенту, если он показывает твердые и достаточно полные знания дисциплины в соответствии с рабочей программой, уверенно ориентируется в основной литературе по учебному предмету, самостоятельно и последовательно излагает материал, предпринимает попытки анализировать различные научные взгляды, при этом допускает незначительные ошибки, отличается развитой речью.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - выставляется студенту, если он показал твердые знания дисциплины в соответствии с рабочей программой, ориентируется лишь в некоторых литературных источниках; учебный материал излагает репродуктивно, допускает некоторые ошибки; с трудом умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой, речь не всегда логична и последовательна.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - выставляется студенту, если он демонстрирует незнание основных положений учебной дисциплины; не ориентируется в основных литературных источниках по учебному предмету, не в состоянии дать самостоятельный ответ на учебные вопросы, не умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой.

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения дисциплины

«Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами»

Перечень вопросов к зачету

1. Понятие квалиметрии.
2. Понятие качества продукта показатели, определяющие качество молочных продуктов.
3. Факторы, влияющие на качество продуктов
4. Понятие качества продукта показатели, определяющие качество мясных и рыбных продуктов
5. Факторы, влияющие на качество готовых мясных и рыбных продуктов

6. Основные принципы и методы оценки качества молочных продуктов
7. Основные принципы и методы оценки качества мясных и рыбных продуктов
8. Назовите основные понятия и термины, которые используют при моделировании рецептур и технологий молочных продуктов
9. Назовите основные понятия и термины, которые используют при моделировании рецептур и технологий мясных и рыбных продуктов
10. Методология моделирования, основные методы и модели, применяемые в технологиях молочных продуктов
11. Методология моделирования, основные методы и модели, применяемые в технологиях мясных и рыбных продуктов
12. Вербальное, операторное, математическое и нечеткое моделирование технологий молочных продуктов
13. Вербальное, операторное, математическое и нечеткое моделирование технологий мясных и рыбных продуктов
14. Информационное описание технологий в молочной промышленности.
15. Информационное описание технологий в мясоперерабатывающей промышленности.
16. Информационное описание технологий в рыбоперерабатывающей промышленности.
17. Структурный анализ и формализация описания технологий в молочной промышленности
18. Структурный анализ и формализация описания технологий в мясной и рыбной промышленности
19. Взаимодействие структурных элементов технологических операций при производстве молочных продуктов
20. Взаимодействие структурных элементов технологических операций при производстве мясных и рыбных продуктов
21. Алгебраическое, траекторно-геометрическое и теоретико-множественное описание технологий молочных продуктов
22. Алгебраическое, траекторно-геометрическое и теоретико-множественное описание технологий мясных и рыбных продуктов
23. Линейное и нелинейное программирование рецептур молочных продуктов
24. Линейное и нелинейное программирование рецептур мясных и рыбных продуктов
25. Линейные и нелинейные модели для описания функционально-технологических свойств молочных продуктов
26. Линейные и нелинейные модели для описания функционально-технологических свойств мясных и рыбных продуктов
27. Моделирование рецептур многокомпонентных молочных продуктов для определения оптимального соотношения их компонентов
28. Моделирование рецептур многокомпонентных мясных и рыбных продуктов для определения оптимального соотношения их компонентов
29. Моделирование рецептур молочных продуктов с выделением доминирующего компонента
30. Моделирование рецептур мясных и рыбных продуктов с выделением доминирующего компонента
31. Программный комплекс для расчета и контроля качества рецептур молочных продуктов

32. Программный комплекс для расчета и контроля качества рецептур мясных и рыбных продуктов

33. Методология моделирования пищевой, биологической и энергетической ценности молочных продуктов

34. Методология моделирования пищевой, биологической и энергетической ценности мясных и рыбных продуктов

Составитель:

Вахрамова О.Г., к.б.н.