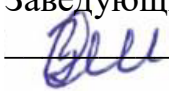


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 20:57:42
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b918c42546e7c54c4938c4a04716d



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
ФТД.01 Особенности переработки молока и мяса различных видов животных
(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 3
Семестр 6

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2025

Калуга, 2025

**ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ
ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

	Код формируемой компетенции	Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	Наименование оценочного средства
<u>Раздел 1. Химический состав и свойства молока с/х животных</u>			
	ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2 .4;	Тема 1. Физико-химические показатели молока коров, коз, овец, кобылиц, буйволиц, верблюдиц, самок северного оленя.	Защита работы (рабочая тетрадь)
	ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2 .4;	Тема 2. Требования к молоку – сырью различных видов с/х животных.	Защита работы (рабочая тетрадь)
<u>Раздел 2. Продукция из молока с/х животных</u>			
	ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2 .4;	Тема 3. Технология цельномолочных продуктов из молока различных видов с/х животных (питьевого молока, питьевых сливок и кисломолочных продуктов).	Защита работы (рабочая тетрадь)
	ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2 .4;	Тема 4. Технология сливочного масла и сыра.	Защита работы (рабочая тетрадь)
<u>Раздел 3. Технология добычи диких животных</u>			
	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4.	Тема 5. Общая характеристика мясной продуктивности диких животных.	Защита работы (рабочая тетрадь)
	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4.	Тема 6. Изменения в мясе после убоя.	Защита работы (рабочая тетрадь)
<u>Раздел 4. Технология мясных продуктов</u>			
	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4.	Тема 7. Технология колбасных изделий.	Защита работы (рабочая тетрадь)
	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4.	Тема 8. Технология деликатесных изделий и натуральных полуфабрикатов.	Защита работы (рабочая тетрадь)

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Код компетен- ции	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-2.3 - Владеет методами оценки качества молочных продуктов	методы оценки качества молочных продуктов	применять методы оценки качества молочных продуктов	способностью применять методы оценки качества молочных продуктов
4.			ПКос-2.4 - Применяет знания в производстве молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	производство молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	использовать знания о производстве молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	способностью использования знаний о производстве молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий
5.	ПКос - 3	Способен реализовывать	ПКос-3.1 - Использует знания о биологических	биологические особенности	использовать знания о биологических особен-	способностью использования знаний о биологических

		технологии хранения и переработки мяса и рыбы	особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	сельскохозяйственных животных	ностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	Особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов
6.			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
7.			ПКос-3.3 - Владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов	методы оценки качества мясных и рыбных продуктов	применять методы оценки качества мясных и рыбных продуктов	способностью применять методы оценки качества мясных и рыбных продуктов
8.			ПКос-3.4 - Применяет знания в производстве мясных и рыбных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	ресурсосберегающие технологии переработки мяса и рыбы	применять ресурсосберегающие технологии 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 зачета:

Оценка «зачет» выставляется, если:

- Студент в полном объеме, аргументировано и без ошибок раскрыл теоретическое содержание вопросов;
- Студент знает программный материал, правильно, по существу и последовательно раскрыл содержание вопросов, но допустил несколько несущественных ошибок и неточностей.

Оценка «незачет» выставляется, если:

- Студент содержание вопросов зачета не раскрыл или раскрыл не полностью и не изложил в ответе основные положения программного материала

Критерии оценки коллоквиума и устного ответа:

- оценка «отлично» выставляется, если студент в полном объеме, аргументировано и без ошибок раскрыл теоретическое содержание вопросов;
- оценка «хорошо», если студент знает программный материал, по существу и последовательно раскрыл содержание вопросов кратко, но допустил несколько несущественных ошибок и неточностей;
- оценка «удовлетворительно», если студент изложил в ответе только основные положения программного материала, содержание вопросов раскрыто поверхностно;
- оценка «неудовлетворительно», если студент не раскрыл содержание вопросов контрольной задачи.

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

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

**Вопросы к зачету (ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4; ПКос-3.1; ПКос-3.2;
ПКос-3.3; ПКос-3.4)**

1. Основные породы крупного рогатого скота молочного направления
2. Основные породы молочных коз.
3. Основные породы овец молочного направления продуктивности
4. Преимущества использования молочных коз в личных хозяйствах по сравнению с коровами
5. Зебувидный скот и его использование для получения молока
6. Какие удои, в т.ч. рекордные, могут быть у молочных коз
7. Какие удои, в т.ч. рекордные, могут быть у овец молочного направления продуктивности
8. Отличие в строении молочной железы овец и коз от вымени коров
9. Отличие молоковыведения у коз в сравнении с молоковыведением у коров.
10. Регуляция молокообразования у крупного и мелкого рогатого скота
11. Типы секреции молока
12. Способы доения с/х животных
13. Виды молочного оборудования для доения крупного и мелкого рогато-

го скота, кобыл, лосих и других с/х животных

14. Современные доильные залы

15. Причина повышенного содержания соматических клеток в молоке коз, по сравнению с молоком коров

16. Основные операции при первичной обработке молока

17. Технологические параметры при первичной обработке молока.

18. Основные режимы пастеризации молока

19. Основные химические показатели молока коз и овец

20. Различия в химическом составе молока коз и овец в сравнении с молоком коров и других видов с/х животных

21. Отличия массовой доли и состава белков и жира молока коз и овец в сравнении с белками молока коров.

22. Породы коз и овец с наиболее высокой массовой долей жира и белка в молоке

23. Основные физические свойства молока с/х животных

24. Гипоаллергенность козьего молока по сравнению с коровьим

25. Основные факторы, влияющие на состав и свойства молока коз и овец.

26. Отличие молозива от молока «нормального» состава?

27. Плотность и кислотность молока различных видов с/х животных

28. Основные пороки молока с/х животных

29. Особенности термоустойчивости молока коз

30. Особенности козьего молока при производстве молочных продуктов

31. Особенности кобыльего молока при производстве молочных продуктов

32. Особенности овечьего молока при производстве молочных продуктов

33. Особенности верблюжьего молока при производстве молочных продуктов

34. Микроорганизмы заквасок для молочных продуктов

35. Различные классификации сыров

36. Основные требования к молоку-сырью для сыроделия

37. Основные операции технологической схемы производства сычужных сыров

38. Характеристика молокосвертывающих ферментов

39. Особенности технологии сыра «рокфор»

40. Органолептическая оценка сыров

41. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности животных.

42. Изменчивость качества мяса под влиянием различных факторов.

43. Нормы выхода продуктов убоя.

44. Классификация мяса.

45. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.

46. Изменения, происходящие в мясе при хранении.

47. Свежесть мяса, признаки его порчи. Методы определения.

48. Оценка качества мяса.

49. Морфологический состав мяса и его влияние на пищевую ценность.

50. Химический состав мяса.

51. Сортной разруб туш и его обоснование.

52. Товарная оценка мяса и других продуктов убоя животных.

53. Определение упитанности туш после убоя.

54. Определение видовой принадлежности мяса, мяса больных животных и трупов.

55. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя.

56. Консервирование мяса холодом (сущность, методы и изменения в мясе, мероприятия по снижению потерь массы).

57. Консервирование мяса посолом (сущность, методы и изменения в мясе).

58. Копчение мяса и мясopодуlтов (сущность, методы и изменения в мясе).

59. Консервирование мяса и мясопродуктов высокими температурами.
60. Сублимация мяса.
61. Дефростация мяса.
62. Обезвреживание мяса и мясопродуктов.
63. Технология производства вареных колбасных изделий.
64. Технология производства полукопченых колбасных изделий.
65. Технология производства варено-копченых колбасных изделий.
66. Эффективность использования растительных белковых препаратов при изготовлении колбасных и деликатесных изделий.
67. Технология производства цельномышечных изделий.
68. Технология переработки слизистых субпродуктов и кишечного сырья.
69. Консервирование и хранение шкур животных.
70. Пороки кожевенного сырья.

Показатели, критерии и шкала оценивания сформированности компетенций

Показатели оценивания (ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ФТД.01 – 3.1	обучающийся не знает биологические особенности сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов	обучающийся слабо знает биологические особенности сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов	обучающийся знает биологические особенности сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов, но допускает не существенные ошибки	Обучающийся на достаточном уровне знает биологические особенности сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов
ФТД.01 – 3.2	обучающийся не знает методов первичной обработки и переработки молока	обучающийся недостаточно хорошо знает методы первичной обработки и переработки молока	обучающийся знает методы первичной обработки и переработки молока, но не всегда понимает их взаимосвязь	Обучающийся превосходно знает методы первичной обработки и переработки молока
ФТД.01 – 3.3	обучающийся не знает методов оценки качества молочных продуктов	обучающийся знает методы оценки качества молочных продуктов, но при изложении материала допускает серьезные ошибки	обучающийся знает методы оценки качества молочных продуктов, при изложении материала допускает не значительные ошибки	Обучающийся отлично знает методы оценки качества молочных продуктов
ФТД.01 – 3.4	Обучающийся не знает основы производства молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	обучающийся слабо знает основы производства молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	обучающийся слабо знает основы производства молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий, но дает неполное обоснование понятиям и процессам	обучающийся знает основы производства молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий в полной мере.

ФТД.01 – 3.5	обучающийся не знает биологические особенности сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	обучающийся недостаточно хорошо знает биологические особенности сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	обучающийся хорошо знает биологические особенности сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов, но при изложении материала допускает незначительные ошибки.	Обучающийся знает биологические особенности сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов
ФТД.01 – 3.6	Обучающийся не знает методов первичной обработки и переработки мяса и рыбы	обучающийся слабо знает методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы, (допускает существенные ошибки при раскрытии содержания и особенностей процессов)	обучающийся знает методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы, но при изложении материала допускает некоторые неточности.	обучающийся отлично знает методов первичной обработки и переработки мяса и рыбы
ФТД.01 – 3.7	Обучающийся не знает методов оценки качества мясных и рыбных продуктов	обучающийся слабо знает методы оценки качества мясных и рыбных продуктов, (допускает существенные ошибки при раскрытии содержания и особенностей процессов)	обучающийся знает методики методов оценки качества мясных и рыбных продуктов, но при изложении материала допускает некоторые неточности.	обучающийся отлично знает методы оценки качества мясных и рыбных продуктов
ФТД.01 – 3.8	Обучающийся не знает основы производства мясных и рыбных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	обучающийся слабо знает основы производства мясных и рыбных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий)	обучающийся знает основы производства мясных и рыбных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий, но при изложении материала допускает некоторые неточности	Обучающийся на достаточном уровне знает основы производства мясных и рыбных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий
ФТД.01 -У.1	обучающийся не умеет использовать биологические	Обучающийся плохо использует знания о биологических	обучающийся умеет с затруднениями использовать биологические особенности	Обучающийся достаточно хорошо умеет использовать биологические особенности

	особенности сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов	особенностях сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов	сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов.	сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов
ФТД.01 -У.2	обучающийся не умеет использовать методы первичной обработки и переработки молока	обучающийся плохо умеет использовать методы первичной обработки и переработки молока	обучающийся умеет с некоторым затруднением использовать методы первичной обработки и переработки молока	обучающийся умеет использовать методы первичной обработки и переработки молока
ФТД.01 -У.3	обучающийся не умеет использовать методы оценки качества молочных продуктов	обучающийся недостаточно хорошо умеет использовать методы оценки качества молочных продуктов	обучающийся умеет использовать методы оценки качества молочных продуктов, но допускает при этом незначительные ошибки	обучающийся отлично умеет использовать методы оценки качества молочных продуктов
ФТД.01 -У.4	обучающийся не умеет использовать методы производства молочных продуктов с использованием ресур- сосберегающих технологий	обучающийся плохо использует методы производства молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	обучающийся не точно использует методы производства молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	Обучающийся достаточно хорошо умеет использовать методы производства молочных продуктов с использованием ресур- сосберегающих технологий
ФТД.01 -У.5	обучающийся не умеет использовать знания о биологических особенностях сельско- хозяйственных животных в технологии мясных продуктов	обучающийся слабо умеет использовать знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	обучающийся умеет использовать знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов, но может допустить некоторые ошибки.	обучающийся на высоком уровне умеет использовать знания о биологических особенностях сельско- хозяйственных животных в технологии мясных продуктов
ФТД.01 -У.6	Обучающийся не умеет использовать методы первичной обработки и	обучающийся слабо умеет использовать методы первичной обработки и переработки мяса и	Обучающийся умеет использовать методы первичной обработки и переработки мяса и	Обучающийся отлично умеет использовать методы первичной обработки и

	переработки мяса и рыбы	рыбы, допуская при этом существенные ошибки	рыбы с незначительными ошибками.	переработки мяса и рыбы
ФТД.01 -У.7	Обучающийся не умеет использовать методы оценки качества мясных и рыбных продуктов	обучающийся слабо умеет использовать методы оценки качества мясных и рыбных продуктов, допуская при этом существенные ошибки	Обучающийся умеет использовать методы оценки качества мясных и рыбных продуктов, но допускает неточности	Обучающийся отлично умеет использовать методы оценки качества мясных и рыбных продуктов
ФТД.01 -У.8	Обучающийся не умеет использовать ресурсосберегающие технологии при производстве мясных и рыбных продуктов	обучающийся слабо умеет использовать ресурсосберегающие технологии при производстве мясных и рыбных продуктов	Обучающийся умеет использовать ресурсосберегающие технологии при производстве мясных и рыбных продуктов с незначительными ошибками.	Обучающийся отлично умеет использовать ресурсосберегающие технологии при производстве мясных и рыбных продуктов
ФТД.01 -Н.1	обучающийся не владеет навыками использования биологических особенностей сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов	обучающийся слабо владеет навыками использования биологических особенностей сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов	обучающийся владеет навыками использования биологических особенностей сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов, допуская некоторые неточности.	Обучающийся хорошо владеет навыками использования биологических особенностей сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов
ФТД.01 -Н.2	обучающийся не владеет методами первичной обработки и переработки молока	обучающийся слабо владеет методами первичной обработки и переработки молока	обучающийся хорошо владеет методами первичной обработки и переработки молока	Обучающийся отлично владеет методами первичной обработки и переработки молока
ФТД.01 -Н.3	обучающийся не владеет методами оценки качества молочных продуктов	обучающийся плохо владеет методами оценки качества молочных продуктов	обучающийся владеет методами оценки качества молочных продуктов, но допускает ошибки.	Обучающийся отлично владеет методами оценки качества молочных продуктов

ФТД.01 -Н.4	обучающийся не владеет методами производства молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	обучающийся слабо владеет методами производства молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий	обучающийся владеет методами производства молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий, но допускает незначительные ошибки	обучающийся свободно владеет методами производства молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих технологий
ФТД.01 -Н.5	обучающийся не владеет знаниями о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	обучающийся слабо владеет знаниями о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	обучающийся владеет знаниями о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов, но допускает незначительные ошибки	обучающийся свободно владеет знаниями о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов
ФТД.01 -Н.6	обучающийся не владеет методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы	обучающийся слабо владеет методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы	обучающийся владеет навыками методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы, но допускает незначительные ошибки	обучающийся свободно владеет методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы
ФТД.01 -Н.7	обучающийся не владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов	обучающийся слабо владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов, но допускает существенные ошибки при	обучающийся владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов, но допускает незначительные ошибки	обучающийся свободно владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов
ФТД.01 -Н.8	обучающийся не владеет навыками ресурсосберегающих технологий при производстве мясных и рыбных продуктов	обучающийся слабо владеет навыками ресурсосберегающих технологий при производстве мясных и рыбных продуктов	обучающийся владеет навыками ресурсосберегающих технологий при производстве мясных и рыбных продуктов, но допускает незначительные ошибки	обучающийся свободно владеет навыками ресурсосберегающих технологий при производстве мясных и рыбных продуктов

