

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

И.О. заведующий кафедрой

 В.В. Горшков

«31» августа 2023г.

УТВЕРЖДЕНО

Декан биолого-
технологического факультета

 А.И. Афанасьева

«31» августа 2023г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ**

по учебной дисциплине
**«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОВОДСТВА»**

Направление подготовки - **36.03.02 – Зоотехния**

Направленность (профиль) – **Зооинженеринг и цифровизация в
животноводств**

Квалификация (степень) выпускника **бакалавр**

Программа подготовки - **бакалавриат**

Барнаул 2023

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 22 от 05. 06. 2023 г.

И.О. зав. кафедрой, к. с.-х. наук, доцент

В.В. Горшков

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 9 от 31 августа 2023 г

Председатель методической комиссии
к. биол. наук, доцент

Л.А. Бондырева

Составители:

Профессор д-р. с.-х. наук,
профессор

Н.И. Владимиров

Содержание

1.	Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания	4
2.	Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю).	6
3.	Виды оценочных средств	6
	Приложения	23

1.Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждому дескриптору)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Дескриптор	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства
		Отлично (высокий уровень)	Хорошо (продвинутый уровень)	Удовлетворительно (пороговый уровень)	Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
		Зачтено			Не зачтено	
ПК-2 Способен организовывать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства						
ИД-1 _{ПК-2} Обладает знаниями для организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводств	Знает организацию первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	Системные знания организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	В целом успешные, но несистематические знания организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	Фрагментарные знания организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	Не знает организацию первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	Защита лабораторной работы, устный опрос, коллоквиум/ устный опрос, контрольная работа

а	Умеет организовать производственные процессы, обслуживающий персонал, позволяющий эффективно, проводить подготовительные мероприятия для проведения перевозки, убой животных, хранения и транспортировки животноводческого сырья	Системные умения организовать производственные процессы, обслуживающий персонал, позволяющий эффективно, проводить подготовительные мероприятия для проведения перевозки, убой животных, хранения и транспортировки животноводческого сырья	В целом успешные, но несистематические умения организовать производственные процессы, обслуживающий персонал, позволяющий эффективно, проводить подготовительные мероприятия для проведения перевозки, убой животных, хранения и транспортировки животноводческого сырья	Фрагментарные умения организовать производственные процессы, обслуживающий персонал, позволяющий эффективно, проводить подготовительные мероприятия для проведения перевозки, убой животных, хранения и транспортировки животноводческого сырья	Не умеет организовать производственные процессы, обслуживающий персонал, позволяющий эффективно, проводить подготовительные мероприятия для проведения перевозки, убой животных, хранения и транспортировки животноводческого сырья	
ИД-2 _{ПК-2} Умеет осуществлять оперативное управление	Знает основные способы убой животных и птицы, хранения и транспортировки	Системные знания в применении основных способы убой животных и птицы, хранения и	В целом успешные, но несистематические знания по применению	Фрагментарные знания организации по применению основных	Не знает организацию основных способов убой животных и	Защита лабораторной работы, устный

организации первичной переработки, хранения и транспортиро вки продукции животноводст ва	продуктов убоя	транспортировки продуктов убоя	основных способы убоя животных и птицы, хранения и транспортировки продуктов убоя	способов убоя животных и птицы, хранения и транспортировки продуктов убоя	птицы, хранения и транспортировки продуктов убоя	опрос, коллоквиум/ устный опрос, контрольная работа
	Умеет организовать специалистов по соблюдению основных правил по первичной переработке, хранению и транспортировке продуктов животноводства	Системные умения организовать специалистов по соблюдению основных правил по первичной переработке, хранению и транспортировке продуктов животноводства	В целом успешные, но несистематические умения организовать специалистов по соблюдению основных правил по первичной переработке, хранению и транспортировке продуктов животноводства	Фрагментарные умения организовать специалистов по соблюдению основных правил по первичной переработке, хранению и транспортировке продуктов животноводства	Не умеет организовать специалистов по соблюдению основных правил по первичной переработке, хранению и транспортировке продуктов животноводства	
	Владеет оперативными методами организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства и птицеводства	Показывает владение оперативными методами организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства и птицеводства	В целом успешно, но несистематически владеет оперативными методами организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства и птицеводства	Фрагментарно владеет оперативными методами организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства и птицеводства	Не владеет оперативными методами организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства и птицеводства	

ИД-З _{ПК-2} Владеет навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	Владеет навыками проведения мероприятий, связанных с повышением качества первичной переработки животных и птицы, хранения и транспортировки продуктов животноводства в современных условиях	Показывает владение навыками проведения мероприятий, связанных с повышением качества первичной переработки животных и птицы, хранения и транспортировки продуктов животноводства в современных условиях	Успешно, но несистематически владеет навыками проведения мероприятий, связанных с повышением качества первичной переработки животных и птицы, хранения и транспортировки продуктов животноводства в современных условиях	Фрагментарно владеет навыками проведения мероприятий, связанных с повышением качества первичной переработки животных и птицы, хранения и транспортировки продуктов животноводства в современных условиях	Не владеет навыками проведения мероприятий, связанных с повышением качества первичной переработки животных и птицы, хранения и транспортировки продуктов животноводства в современных условиях	
---	---	---	--	--	--	--

2.Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства*	Контролируемые разделы (темы)	Код компетенции
1	Устный опрос	Определение упитанности убойных животных Показатели мясной продуктивности при жизни животного и после убоя Документация и требования к оформлению сопроводительной документации, скидки, применяемые при сдаче животных на мясокомбинат Сортовая разрубка туш с.-х. животных и птицы Химический состав мяса и жира с.-х. животных и птицы Методы определения свежести мяса и жира Субпродукты. Пороки кожевенного сырья	ПК-2,
3	Коллоквиум	Транспортировка, убой и первичная переработка с.-х. животных и птицы Технология оценки качества животного сырья и его переработка	ПК-2,
4	Контрольная работа для заочного обучения		ПК-2,

*разработчик выбирает из перечня представленных оценочных средств или предлагает другие

3. Виды оценочных средств

3.1.Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1.ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА:

Шкала оценивания		Критерии оценивания	Компетенция
Зачтено	Отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.	ПК-2,
	<i>Хорошо</i>	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.	
	<i>Удовлетворительно</i>	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.	
Не зачтено	<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи	

Вопросы для устного опроса:

Тема: Источники мясного сырья. Транспортировка животных

1. Удельный вес отдельных видов животных в мясном балансе нашей страны. Структура производства мяса отдельных видов животных.
2. Основные источники животного сырья и требования к ним в мясной промышленности.
3. История развития и современное состояние мясной промышленности страны и Алтайского края.
4. Типы предприятий по переработке животных и птицы.
5. Роль зооинженера в организации, укреплении и развитии сырьевой базы для мясной промышленности и обеспечении населения продукцией высокого качества
6. Зооветеринарные мероприятия по подготовке животных к транспортировке в хозяйствах. Транспортная документация.
7. Задачи зооинженера в организации транспортировки животных и птиц.
8. Ветеринарный контроль при перевозке животных. Виды ветеринарных сопроводительных документов.
9. Перевозка автомобильным транспортом. Требования к автотранспорту и его оборудование. Условие и норма погрузки животных и птицы.
10. Нагул при перегоне скота.
11. Перегон животных. Формирование гуртов. Требования к путям и трассам для перегона животных.
12. Правила перегона скота. Обязанности обслуживающего персонала.
13. Особенности перевозки животных водным транспортом. Расчет запаса кормов и площади на одну голову.
14. Уход за животными в пути и ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке по водным путям.
15. Подготовка животных к транспортировке по железной дороге.
16. Правила погрузки в вагон и ухода за животными и птицей в пути. Требования к качеству кормов и подстилочному материалу.
17. Нормы и организация кормления и поения животных в пути при транспортировке по железной дороге.
18. Типы вагонов, их оборудование и требования, предъявляемые к ним. Обязанности сопровождающего персонала.

Тема: Переработка животных

1. Положение сдачи-приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.
2. Организация приема, сортировка и размещение скота на базе. Предубойное содержание животных.
3. Упитанность. Методы определения упитанности животных и птиц.
4. Требования, предъявляемые к органолептическим показателям туш КРС, свиней, овец и коз.
5. Прием животных по живой массе и упитанности. Виды и нормы скидок.
6. Категории упитанности, классы и основные требования ГОСТ предъявляемые к КРС согласно возрасту.
7. Категории упитанности и основные требования ГОСТ «свиньи для убоя»
8. Понятие о фактической, приёмной и предубойной массе и убойном выходе. Показатели мясной продуктивности, которые оценивают при жизни и после убоя.
9. Краткая характеристика мясных качеств крупного рогатого скота, лошадей свиней. Морфологический состав туш.
10. Предубойный осмотр. Болезни, при которых животные не допускаются к убоя.
11. Сортировка животных и птиц по полу, возрасту и упитанности при приемке на мясокомбинате.
12. Предубойное содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса.

13. Схема первичной переработки крупного рогатого скота.
14. Схема первичной переработки свиней.
15. Схема первичной переработки овец и коз.
16. Схема первичной переработки сельскохозяйственной птицы.
17. Способы убоя животных и их оценка.
18. Охрана труда и техника безопасности при убое животных.
19. Понятия забеловка, снятие шкуры, нутровка, распиловка и туалет туш.

Тема: Оценка туш. Переработка субпродуктов

1. Ветеринарное клеймение туш сельскохозяйственных животных (клейма, штампы, кто его проводит).
2. Товароведческая маркировка туш сельскохозяйственных животных.
3. Организация и оборудование мест убоя в хозяйстве.
4. Правила убоя животных в хозяйстве. Режим хранения и транспортировки мяса и мясопродуктов в условиях хозяйства.
5. Субпродукты. Их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
6. Пищевые жиры. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
7. Исследование животных жиров на доброкачественность.
8. Кишечное сырье, сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование.
9. Получение мясокостной муки и других кормов животного происхождения.
10. Кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.

3.1.2.ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (коллоквиум):

Шкала оценивания		Критерии оценивания	Компетенция
Зачтено	Отлично	обучающийся строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.	ПК-2,
	<i>Хорошо</i>	обучающийся строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако	

		наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.	
	Удовлетворительно	ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.	
Не зачтено	Неудовлетворительно	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи	

Вопросы для коллоквиумов

Коллоквиум: Транспортировка, убой и первичная переработка с.-х. животных

1. Удельный вес отдельных видов животных в мясном балансе нашей страны. Структура производства мяса отдельных видов животных.
2. Основные источники животного сырья и требования к ним в мясной промышленности.
3. История развития и современное состояние мясной промышленности страны и Алтайского края.
4. Типы предприятий по переработке животных и птицы.
5. Роль специалиста в организации, укреплении и развитии сырьевой базы для мясной промышленности и обеспечении населения продукцией высокого качества
6. Зооветеринарные мероприятия по подготовке животных к транспортировке в хозяйствах. Транспортная документация.
7. Задачи специалиста в организации транспортировки животных и птиц.
8. Ветеринарный контроль при перевозке животных. Виды ветеринарных сопроводительных документов.
9. Перевозка автомобильным транспортом. Требования к автотранспорту и его оборудование. Условие и норма погрузки животных и птицы.
10. Нагул при перегоне скота.
11. Перегон животных. Формирование гуртов. Требования к путям и трассам для перегона животных.

12. Правила перегона скота. Обязанности обслуживающего персонала.
13. Особенности перевозки животных водным транспортом. Расчет запаса кормов и площади на одну голову.
14. Уход за животными в пути и ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке по водным путям.
15. Подготовка животных к транспортировке по железной дороге.
16. Правила погрузки в вагон и ухода за животными и птицей в пути. Требования к качеству кормов и подстилочному материалу.
17. Нормы и организация кормления и поения животных в пути при транспортировке по железной дороге.
18. Типы вагонов, их оборудование и требования, предъявляемые к ним. Обязанности сопровождающего персонала.
19. Положение сдачи-приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.
20. Организация приема, сортировка и размещение скота на базе. Предубойное содержание животных.
21. Методы определения упитанности животных и птиц. Нормативные параметры
22. Требования, предъявляемые к органолептическим показателям туш КРС, свиней, овец и коз. Способы и места оценки упитанности животных.
23. Прием животных по живой массе и упитанности. Виды и нормы скидок.
24. Категории упитанности, классы и основные требования ГОСТ предъявляемые к КРС согласно возрасту.
25. Категории упитанности и основные требования ГОСТ «свиньи для убоя»
26. Понятие о фактической, приёмной и предубойной массе и убойном выходе. Показатели мясной продуктивности, которые оценивают при жизни и после убоя.
27. Краткая характеристика мясных качеств крупного рогатого скота, лошадей свиней. Морфологический состав туш.
28. Предубойный осмотр. Болезни, при которых животные не допускаются к убое.
29. Сортировка животных и птиц по полу, возрасту и упитанности при приемке на мясокомбинате.
30. Предубойное содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса.
31. Схема первичной переработки крупного рогатого скота.
32. Схема первичной переработки свиней.
33. Схема первичной переработки овец и коз.
34. Схема первичной переработки сельскохозяйственной птицы.
35. Способы убоя животных и их оценка.
36. Охрана труда и техника безопасности при убое животных.
37. Понятия забеловка, снятие шкуры, нутровка, распиловка и туалет туш.
38. Ветеринарное клеймение туш сельскохозяйственных животных (клейма, штампы, кто его проводит).
39. Товароведческая маркировка туш сельскохозяйственных животных.
40. Организация и оборудование мест убоя в хозяйстве.
41. Правила убоя животных в хозяйстве. Режим хранения и транспортировки мяса и мясopодуков в условиях хозяйства.

Коллоквиум: Технология оценки мяса, животного сырья и его переработка

1. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса различных видов животных и птицы.
2. Краткая характеристика мяса лошадей, оленей, кроликов и домашних птиц.
3. Говядина, свинина, баранина. Отличительные признаки.
4. Содержание отдельных видов тканей и их влияние на пищевые достоинства мяса. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
5. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо животных и птицу.

6. Химический состав мяса.
7. Созревание мяса. Значение, сущность, физико-химические изменения и факторы, влияющие на созревание мяса. Признаки созревшего мяса.
8. Значение степени обескровливания туш.
9. Оценка мяса при отклонении от нормы (тощее, истощенное, с отклонениями в запахе и вкусе и ненормальной окраской тканей).
10. Способы определения мяса, полученного от трупов и больных животных.
11. Утильное мясо и его использование.
12. Порядок использования мяса при заболевании животных и птиц. Условно-годовое мясо и методы его обезвреживания.
13. Боенские отходы, конфискаты и их переработка.
14. Загар, плесневение. Причины и сущность изменений, меры по предупреждению этих процессов.
15. Гниение мяса. Сущность, микробиологические и биохимические изменения и факторы, способствующие процессу гниения. Профилактика.
16. Свечение, ослизнение. Причины и сущность изменений. Меры по предупреждению этих процессов.
17. Способы определения степени свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.
18. Обоснование и схема сортового разруба туш крупного рогатого скота и лошадей.
19. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
20. Классификация мяса по термической обработке.
21. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение.
22. Охлаждение мяса, способы и условия. Замораживание мяса, способы и их оценка (одно- и двухфазные, медленное, быстрое, в блоках и ДР-).
23. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании. Нормы естественной убыли. Мероприятия по уменьшению потерь.
24. Дефростация мяса. Методы, их оценка, изменения, происходящие в мясе.
25. Консервирование мяса высокой температурой.
26. Консервирование посолом. Сущность, способы и их оценка. Изменения в мясе при посоле.
27. Субпродукты. Их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
28. Пищевые жиры. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
29. Исследование животных жиров на доброкачественность.
30. Кишечное сырье, сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование.
31. Получение мясо-костной муки и других кормов животного происхождения.
32. Кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
33. Кожевенно-меховое сырье. Хозяйственное значение кожевенного сырья.
34. Определение качества шкур.
35. Факторы, влияющие на повышение качества кожсырья.
36. Пороки шкур, причины их возникновения и меры по предупреждению.
37. Требования, предъявляемые к шкурам и правила приема- сдачи шкур.
38. Зооветеринарные мероприятия по обезвреживанию шкур при заболевании животных.
39. Стандартизация и сортировка шкур по ГОСТу.
40. Методы съемки шкур. Обрядка. Способы консервирования.

3.1.3.ОЦЕНИВАНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ):

Шкала оценивания	Критерии оценивания	Компетенция
Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии;	ПК-2
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает грубые ошибки на письме, нет ответа на поставленный вопрос.	

Вопросы для выполнения контрольной работы студентами заочного обучения

1. Удельный вес отдельных видов животных в мясном балансе нашей страны. Структура производства мяса отдельных видов животных.
2. Основные источники животного сырья и требования к ним в мясной промышленности.
3. История развития и современное состояние мясной промышленности страны и Алтайского края.
4. Типы предприятий по переработке животных и птицы.
5. Роль специалиста в организации, укреплении и развитии сырьевой базы для мясной промышленности и обеспечении населения продукцией высокого качества
6. Зооветеринарные мероприятия по подготовке животных к транспортировке в хозяйствах. Транспортная документация.
7. Задачи специалиста в организации транспортировки животных и птиц.
8. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при перевозке животных различными видами транспорта. Виды ветеринарных сопроводительных документов.
9. Перевозка автомобильным транспортом. Требования к автотранспорту и его оборудование. Условие и норма погрузки животных и птицы.
10. Нагул при перегоне скота.
11. Перегон животных. Формирование гуртов. Требования к путям и трассам для перегона животных.
12. Правила перегона скота. Обязанности обслуживающего персонала.
13. Особенности перевозки животных водным транспортом. Расчет запаса кормов и площади на одну голову.
14. Уход за животными в пути и ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке по водным путям.
15. Подготовка животных к транспортировке по железной дороге.
16. Правила погрузки в вагон и ухода за животными и птицей в пути. Требования к качеству кормов и подстилочному материалу.
17. Нормы и организация кормления и поения животных в пути при транспортировке по железной дороге.
18. Типы вагонов, их оборудование и требования, предъявляемые к ним. Обязанности сопровождающего персонала.
19. Положение сдачи-приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.
20. Организация приема, сортировка и размещение скота на базе. Предубойное содержание животных.
21. Упитанность. Методы определения упитанности животных и птиц.

22. Требования, предъявляемые к органолептическим показателям туш КРС, свиней, овец и коз.
23. Прием животных по живой массе и упитанности. Виды и нормы скидок.
24. Категории упитанности, классы и основные требования ГОСТ предъявляемые к КРС согласно возрасту.
25. Категории упитанности и основные требования ГОСТ «свиньи для убоя»
26. Понятие о фактической, приёмной и предубойной массе и убойном выходе. Показатели мясной продуктивности, которые оценивают при жизни и после убоя.
27. Краткая характеристика мясных качеств крупного рогатого скота, лошадей, свиней. Морфологический состав туш.
28. Предубойный осмотр. Болезни, при которых животные не допускаются к убое.
29. Сортировка животных и птиц по полу, возрасту и упитанности при приемке на мясокомбинате.
30. Предубойное содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса.
31. Схема первичной переработки крупного рогатого скота.
32. Схема первичной переработки свиней.
33. Схема первичной переработки овец и коз.
34. Схема первичной переработки сельскохозяйственной птицы.
35. Способы убоя животных и их оценка.
36. Охрана труда и техника безопасности при убое животных.
37. Понятия забеловка, снятие шкуры, нутровка, распиловка и туалет туш (на примере крупного рогатого скота).
38. Ветеринарное клеймение туш сельскохозяйственных животных (клейма, штампы, кто его проводит).
39. Товароведческая маркировка туш сельскохозяйственных животных.
40. Организация и оборудование мест убоя в хозяйстве.
41. Правила убоя животных в хозяйстве. Режим хранения и транспортировки мяса и мясoproductов в условиях хозяйства.
42. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса крупного рогатого скота, свиней и птицы.
43. Говядина, свинина, баранина. Отличительные органолептические и морфологические признаки.
44. Содержание отдельных видов тканей и их влияние на пищевые достоинства мяса. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
45. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо свиней.
46. Химический состав мяса крупного рогатого скота.
47. Созревание мяса. Значение, сущность, физико-химические изменения и факторы, влияющие на созревание мяса. Признаки созревшего мяса.
48. Значение степени обескровливания туш.
49. Оценка мяса при отклонении от нормы (тощее, истощенное, с отклонениями в запахе и вкусе и ненормальной окраской тканей).
50. Способы определения мяса, полученного от трупов и больных животных.
51. Утильное мясо и его использование.
52. Порядок использования мяса при заболевании животных и птиц. Условно-годовое мясо и методы его обезвреживания.
53. Боенские отходы, конфискаты и их переработка.
54. Загар, плесневение. Причины и сущность изменений, меры по предупреждению этих процессов.
55. Гниение мяса. Сущность, микробиологические и биохимические изменения и факторы, способствующие процессу гниения. Профилактика.
56. Свечение, ослизнение. Причины и сущность изменений. Меры по предупреждению этих процессов.

57. Способы определения степени свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.
58. Обоснование и схема сортового разруба туш крупного рогатого скота и лошадей.
59. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
60. Классификация мяса по термической обработке.
61. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение.
62. Типы и общее устройство холодильников. Режим хранения мяса в камерах. Факторы, влияющие на изменение мяса.
63. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве складов и холодильников для хранения мяса. Борьба с плесенью, грызунами и др. вредителями.
64. Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах, холодильниках и других местах хранения мяса и мясопродуктов.
65. Охлаждение мяса, способы и условия. Замораживание мяса, способы и их оценка (одно- и двухфазные, медленное, быстрое, в блоках и др.)
66. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании. Нормы естественной убыли. Мероприятия по уменьшению потерь.
67. Дефростация мяса. Методы, их оценка, изменения, происходящие в мясе.
68. Консервирование мяса высокой температурой.
69. Консервирование посолом. Сущность, способы и их оценка. Изменения в мясе при посоле.
70. Субпродукты. Их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
71. Пищевые жиры. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
72. Исследование животных жиров на доброкачественность.
73. Кишечное сырье, сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование.
74. Получение мясокостной муки и других кормов животного происхождения.
75. Кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
76. Кожевенно-меховое сырье. Хозяйственное значение кожевенного сырья.
77. Определение качества шкур.
78. Факторы, влияющие на повышение качества кожсырья.
79. Пороки шкур, причины их возникновения и меры по предупреждению.
80. Требования, предъявляемые к шкурам и правила приема- сдачи шкур.
81. Зооветеринарные мероприятия по обезвреживанию шкур при заболевании животных.
82. Стандартизация и сортировка шкур по ГОСТу.
83. Методы съемки шкур. Обрядка. Способы консервирования.

ТАБЛИЦА
номеров вопросов для выполнения контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1;22;40; 51;61	2, 23, 39, 52;62	3, 14, 38, 53;63	4, 15, 37, 54;64	5;16; 36, 55;65	6;18;3 5; 56;66	7, 19, 34, 57;67	8, 20, 33, 58;68	9, 32, 41, 59;69	10, 29, 31, 60;70
2	11;21;	12;29	13;28	14;27	3;15;	5;16;2	1, 17,	2, 18,	3,19;2	4, 20,

	31, 41; 71	;36, 42; 72	;43, 55; 73	;44, 58; 74	26; 45; 75	5; 46;76	24, 47;77	23, 48;78	2, 49;79	30, 50;80
3	10;21; 39; 59; 81	9;22, 38; 60; 82	8;23, 37; 58; 83	7;27; 36; 57;	6;28; 35; 56;	5;20;3 4, 55;	4;19;3 3; 54;	3;18;3 2, 53;	2;14; 31, 52;	1;12;3 4, 51;
4	6;20;2 9; 45;	8;19; 28; 46;	3;18; 27; 47;	5;17; 26; 48;	7;16; 25; 49;	2;15;2 4; 50;	14;23; 41; 57; 61	13;22; 42; 53; 62	12;21 ;34, 43; 63	11;27; 44; 50; 64
5	2, 21, 31, 53; 65	3, 28, 32, 54; 66	4, 33, 41, 55; 67	5, 34, 44, 56; 68	6;35; 45, 57; 69	7;36;4 6, 58; 70	8, 37, 47, 59; 71	9, 38, 40, 51; 72	10;21 ;39, 52; 73	1, 17, 30, 55; 74
6	19;22; 39, 45; 75	18;23 ;38, 46; 76	17;24 ;37, 47; 77	16;25 ;36, 48; 78	4;15; 26, 49; 79	5;14;2 7, 50; 80	3, 13, 28, 41; 81	7, 12, 29, 42; 82	1, 11, 30, 43; 83	2, 20, 21, 44;
7	4, 33, 48, 57;	5, 34, 49, 56;	6, 35, 50, 59;	7, 36, 41, 60;	8;37; 42, 53;	9;38;4 3, 52;	10;39; 44, 51;	1, 40, 45, 54;	2, 32, 46, 57;	3, 31, 47, 59;
8	15;20; 40, 51;	16;21 ;39, 52;	17;23 ;38, 53; 61	18;24 ;37, 54; 62	19;25 ;36, 55; 63	1;20;3 5, 56; 64	2, 11, 34, 57; 65	3, 12, 33, 58; 66	4, 13, 32, 59; 67	5, 14, 31, 60; 68
9	6, 27, 31, 53; 69	7, 25, 32, 60; 70	8, 26, 33, 56; 71	9, 21, 34, 58; 72	10;22 ;35, 48; 73	1;23,3 6, 47; 74	2, 16, 24, 50; 75	3, 18, 28, 42; 76	4, 11, 29, 55; 77	5, 23, 30, 44; 78
0	5, 18, 37, 51; 79	6;19; 38, 54; 80	7;20; 39, 56; 81	11;30 ;40, 46; 82	12;35 ;58, 60; 83	13;29; 36; 48;	14;34; 47, 60;	15;33; 44 50;	16;32 ;48, 57;	17;31; 47, 54;

3.1.4. ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ЗАЧЕТЕ:

Бинарная шкала	Критерии оценивания	Компетенция
Зачтено (пороговый уровень)	Обучающимся дан полный, развернутый и логически последовательный ответ на поставленный вопрос. Обучающийся продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, самостоятельно ответил на дополнительные вопросы, привел примеры по проблематике поставленного вопроса.	ПК-2
Не зачтено (ниже порогового уровня)	Обучающийся допустил серьезные недостатки при ответе: логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения: - при изложении теоретического материала допущены существенные ошибки (касающиеся фактов, понятий персоналий) - в ответе отсутствуют выводы; - не соблюдаются нормы литературной речи; - студент отказывается отвечать на дополнительные вопросы или дает неверные ответы при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи, повышать свою квалификацию; - не показал навыки владения работой и проведением анализа научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владения современными достижениями в профессиональной области.	

Вопросы к зачёту

1. История развития, современное состояние, перспективы развития предприятий по убою животных в стране и Алтайском крае.
2. Кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
3. Способы определения степени свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.
4. Организация приема, взвешивание, сортировка и размещение скота на базе.
5. Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах, холодильниках и других местах хранения мяса и мясопродуктов.
6. Говядина, свинина, баранина. Отличительные признаки.
7. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо свиней.
8. Понятие о живой и убойной массе. Убойный выход, как его рассчитать. Договорные цены на скот, птицу и кроликов, и их роль в повышении качества мяса, основные принципы их формирования.
9. Убой, первичная переработка и оценка тушек птицы и кроликов. Клеймение мяса птицы и кроликов.
10. Перегон животных. Формирование гуртов. Требования к путям и трассам для перегона животных.
11. Методы съемки шкур. Обрядка. Способы консервирования шкур.
12. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение.

13. Правила перегона скота. Обязанности обслуживающего персонала.
14. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо птицы.
15. Требования, предъявляемые к шкурам и правила приема-сдачи шкур.
16. Нагул при перегоне скота.
17. Пороки шкур, причины их возникновения и меры по предупреждению.
18. Холодильники и холодильные камеры (устройство). Режим хранения мяса в камерах. Подготовка животных к транспортировке по железной дороге.
19. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо КРС.
20. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании. Нормы естественной убыли. Мероприятия по уменьшению потерь.
21. Дефростация мяса. Методы, их оценки и изменения, происходящие в мясе при дефростации.
22. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на животных и птицу для убоя.
23. Созревание мяса. Значение, сущность, физико-химические изменения и факторы, влияющие на созревание мяса. Признаки созревшего мяса.
24. Определение качества шкур.
25. Краткая характеристика мясных качеств крупного рогатого скота, лошадей, свиней.
26. Схема первичной переработки убойных животных.
27. Способы определения мяса, полученного от трупов и больных животных.
28. Химический состав мяса.
29. Охлаждение мяса, способы и условия. Замораживание мяса, способы и их оценка (одно- и двухфазные, медленное, быстрое, в блоках и др.).
30. Задачи специалиста в организации транспортировки животных и птиц.
31. Субпродукты. Их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
32. Ветеринарно-санитарные мероприятия на ферме при вынужденном убое животных.
33. Сортировка животных и птицы по полу, возрасту и упитанности при приемке на мясокомбинате.
34. Кишечное сырье, сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
35. Прием животных по живой массе и упитанности. Виды и нормы скидок.
36. Обоснование и схема сортового разруба туш крупного рогатого скота и лошадей.
37. Категории нормативно-технических документов (Н.Т.Д.).
38. Перевозка автомобильным транспортом. Требования к автотранспорту и его оборудование. Условия и норма погрузки животных и птицы.
39. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса различных видов животных и птицы.
40. Правила перевозки автомобильным транспортом и ветеринарно-санитарные мероприятия в пути.
41. Содержание отдельных видов тканей и их влияние на пищевые достоинства мяса. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
42. Зооветеринарные мероприятия по подготовке животных к транспортировке в хозяйствах. Транспортная документация.
43. Кожевенно-меховое сырье. Хозяйственное значение кожевенного сырья.
44. Классификация мяса по термической обработке.
45. Особенности перевозки животных водным транспортом. Расчет запаса кормов и площади на одну голову.
46. Сущность стандартизации и ее значение в сельском хозяйстве.
47. Роль зооинженера в организации, укреплении и развитии сырьевой базы для мясной промышленности и обеспечении населения продукцией высокого качества.
48. Предубойный осмотр. Болезни, при которых животные не допускаются к убоям.
49. Порядок использования мяса при заболевании животных и птиц. Условно-годное мясо и методы его обезвреживания.
50. Боенские отходы, конфискаты и их переработка.

51. Положение сдачи-приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.
52. Гниение мяса. Сущность, микробиологические и биохимические изменения факторы, способствующие процессу гниения. Профилактика.
53. Типы предприятий по переработке животных и птицы.
54. Загар, плесневение. Причины и сущность изменений, меры по предупреждению этих процессов.
55. Получение мясокостной муки и других кормов животного происхождения.
56. Охрана труда и техника безопасности при убойе животных.
57. Методы определения упитанности животных и птиц.
58. Краткая характеристика мяса лошадей, оленей, кроликов и домашних птиц.
59. Исследование животных жиров на доброкачественность.
60. Основные источники животного сырья и требования к ним в мясной промышленности.
61. Способы убойе животных и их оценка.
62. Утильное мясо и его использование.
63. Подготовка животных к транспортировке. Виды транспортировки.
64. Пищевые жиры. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
65. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
66. Предубойная содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса.
67. Ветеринарный контроль при перевозке животных. Мясо как возможный источник распространения болезней среди людей и животных.
68. Свечение, ослизнение. Причины и сущность изменений. Меры по предупреждению этих процессов.
69. Значение степени обескровливания туш.
70. Оценка мяса при отклонении от нормы (тощее, истощенное, с отклонениями в запахе и вкусе и ненормальной окраской тканей).
71. Забеловка, снятие шкуры, нутровка, распиловка и туалет туш.

3.1.5. ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ИТОГОВЫЙ ТЕСТ:

5-ти балльная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%

* разработчик может использовать предлагаемые критерии оценки или предложить собственные

...ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-2:

1. К молодняку крупного рогатого скота относятся:

- а) Бычки от 8 мес. до двух лет, тёлки от восьми мес. до трёх лет.
- б) Бычки, тёлки, бычки-кастраты, коровы-первотелки от 8 мес. до двух лет.
- в) Бычки от 8 мес. до двух лет, тёлки и коровы-первотелки от 8 мес. до трёх лет, бычки-кастраты от 8 мес. до трёх лет.
- г) Бычки от 8 мес. до двух лет, тёлки от 8 мес. до трёх лет, коровы - первотелки, телившиеся один раз.

2. К характеристике молодняку класса Б относится:

- а) Формы туловища от слегка округлых до плоских и прямых, мускулатура развита удовлетворительно, седалищные бугры и маклоки умеренно выступают, остистые отростки позвонков и рёбра просматриваются.
- б) Формы туловища выпуклые и округлые, мускулатура развита хорошо, седалищные бугры и маклоки слегка выступают, остистые отростки позвонков слегка выступают, холка достаточно толстая, не острая.
- в) Формы туловища сильно выпуклые и округлые, кости тела не просматриваются и не выступают, мускулатура развита пышно, седалищные бугры и маклоки слегка обозначены
- г) Мускулатура развита удовлетворительно, седалищные бугры и маклоки выступают, но не резко.

3. Упитанность сельскохозяйственных животных это...

- а) степень развития мышечной, соединительной и жировой ткани определяемая визуально.
- б) степень развития жировых отложений, определяемая прощупыванием в определённых частях тела.
- в) степень развития мышечной ткани, определяемая у животных прощупыванием или визуально.
- г) степень развития мышечной и жировой ткани определяемая прощупыванием у животных в определённых местах тела.

4. На сколько категорий делят молодняк КРС с учётом оценки упитанности

- а) 6
- б) 7
- в) 8
- г) 9

5. К какой категории относят молодняк КРС с живой массой 420 кг

- а) супер
- б) прима
- в) экстра
- г) отличная

6. На сколько классов подразделяют молодняк КРС

- а) 2
- б) 3
- в) 4
- г) 5

6. Телята это...

- а) крупный рогатый скот независимо от пола в возрасте от 3 до 8 мес.
- б) крупный рогатый скот независимо от пола в возрасте от 14 дней до 8 мес.
- в) крупный рогатый скот определённого пола в возрасте от 14 дней до 3 мес.
- г) крупный рогатый скот определённого пола в возрасте до 8 мес.

К характеристике телят-молочников второй категории относится

- а) мускулатура развита хорошо, остистые отростки позвонков не выступают, шерсть гладкая, слизистые оболочки век белые, десен белые или с легким розовым оттенком, губ и неба — белые или желтоватые, живая масса не менее 30 кг
- б) формы туловища недостаточно округлые, мускулатура развита удовлетворительно, лопатки и бедра выполнены удовлетворительно, седалищные бугры и маклоки выступают
- в) формы туловища округлые, мускулатура развита хорошо, лопатки, поясница и бедра выполнены
- г) мускулатура развита удовлетворительно, остистые отростки позвонков слегка выступают. Слизистые оболочки век, десен, губ, неба могут иметь слегка красноватый оттенок

7. На сколько категорий подразделяют свиней для убоя

- а) 5

- б) 6
- в) 7
- г) 4

8. К четвертой категории «свиньи для убоя» относятся:

- а) Боровы и свиноматки
- б) Свиньи - молодняк. Подсвинки
- в) Свиньи - молодняк (свинки и боровки)
- г) Поросята - молочники

9. Живая масса от 70 до 150 кг, толщина шпика не более 3 см это характеристика свиней...

- а) первой категории
- б) второй категории
- в) третьей категории
- г) четвертой категории

10. Живая масса свыше 150 кг, толщина шпика не менее 1 см это характеристика свиней...

- а) второй категории
- б) третьей категории
- в) четвертой категории
- г) пятой категории

11. Возраст молодняка овец составляет:

- а) от 14 дней до 4 мес
- б) от 4 до 8 мес
- в) от 6 до 12 мес
- г) от 4 до 12 мес

12. Живая масса молодняка овец всех пород (кроме романовской и курдючных) класса экстра составляет:

- а) от 38 до 44 кг
- б) свыше 44 кг
- в) свыше 40 кг
- г) свыше 45 кг

13. Живая масса молодняка овец курдючных пород класса экстра составляет:

- а) свыше 40 кг
- б) от 40 до 45 кг включительно
- в) свыше 44 кг
- г) свыше 45 кг

14. Живая масса ягнят для убоя должна быть не менее...

- а) 15 кг
- б) 16 кг
- в) 10 кг
- г) 20 кг

16. Класс молодняка КРС определяется...

- а) в зависимости от живой массы
- б) в зависимости от упитанности
- в) в зависимости от развития мускулатуры
- г) в зависимости от выполненности форм тела и развития мускулатуры

17. Возраст молодняка лошадей составляет:

- а) от 1 года до 3 лет
- б) от 1 года до 2 лет
- в) от 6 мес до 2 лет
- г) от 8 мес до 1 года

18. Требования, предъявляемые к жеребьям предназначенных для убоя:

- а) возраст до 1 года, живая масса не менее 100 кг
- б) возраст до 1 года, живая масса не менее 120 кг
- в) возраст от 8 мес до 1 года живая масса не менее 120 кг
- г) возраст до 1 года

19. К характеристике молодняка лошадей для убоя первой категории упитанности относится следующее описание:

- а) мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые седалищные бугры и маклоки слегка заметны, подкожные жировые отложения прощупываются на шее в виде эластичного гребня
- б) мускулатура развита хорошо формы туловища округлые, ребра незаметны и прощупываются слабо, жировые отложения хорошо прощупываются по гребню шеи и у корня хвоста
- в) мускулатура развита удовлетворительно, формы туловища угловатые, маклоки и седалищные бугры могут незначительно выступать, жировые отложения на гребне шеи и на туловище незначительные.
- г) мускулатура развита хорошо, допускается удовлетворительно развитая мускулатура, формы тела округлые или несколько угловатые, на гребне шеи могут быть незначительные жировые отложения

20. К какой категории относят лошадей с ярко выраженной хорошо развитой мускулатурой без наличия значительных жировых отложений.

- а) ко второй
- б) к первой
- в) ни к какой
- г) к спорному поголовью

21. Предубойная голодная выдержка для кур яичных и мясных пород составляет:

- а) от 4 до 6 часов
- б) от 8 до 12 часов
- в) от 6 до 8 часов
- г) от 4 до 8 часов

22. За сколько дней до убоя из рациона питания с.-х. птицы должен быть исключён гравий

- а) за 20
- б) за 8
- в) за 24
- г) за 12

23. Характеристика «мышцы развиты удовлетворительно, киль грудной кости может выделяться, под крыльями прощупываются незначительные отложения подкожного жира, у молодняка жировые отложения могут не прощупываться» относится к виду и группе птицы....

- а) куры яичных пород, цыплята, цесарки, цесарята
- б) утки, утята, гуси, гусята
- в) куры мясных пород, цыплята бройлеры, индейки, индюшата
- г) мускусные утки и утята

24. Характеристика «мышцы развиты удовлетворительно, форма груди округлая, допускается незначительное выделение киля грудной кости, концы лонных костей прощупываются легко» относится к виду и группе птицы....

- а) куры яичных пород, цыплята, цесарки, цесарята
- б) утки, утята, гуси, гусята
- в) куры мясных пород, цыплята бройлеры, индейки, индюшата
- г) мускусные утки и утята

25. Плотность посадки кур мясных пород в транспортную тару или транспортное средство должна быть не более...голов

- а) 37
- б) 45
- в) 23
- г) 40

26. Плотность посадки цыплят-бройлеров в транспортную тару или транспортное средство должна быть не более...голов

- а) 37
- б) 45
- в) 23
- г) 40

27. Что понимают под партией крупного рогатого скота предназначенного для убоя

- а) Под партией понимают любое количество КРС одного пола, поступившее в одном ТС и сопровождаемое одной ТТН
- б) Под партией понимают любое количество КРС одного пола и возраста, поступившее в одном ТС и сопровождаемое одной ТТН
- в) Под партией понимают любое количество КРС одного пола, поступившее в одном ТС и сопровождаемое одной ТТН и одним официальным ветеринарным сопроводительным документом
- г) Под партией понимают любое количество КРС одного пола и возраста, поступившее в одном ТС и сопровождаемое одной ТТН и одним официальным ветеринарным сопроводительным документом

28. Забеловка – это:

- а) полное обездвиживание животного
- б) частичное снятие шкуры с животного
- в) удаление из туши внутренних органов
- г) распиловка туши на полутуши

29. В товаро-транспортной накладной указывается:

- а) хозяйство отправитель
- б) вид, пол, количество животных, место доставки
- в) вид, пол, количество животных

30. Убой больных животных проводят:

- А. в общем цехе
- Б. на сан бойне
- В. в общем цехе после убоя всех животных

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ИТОГОВЫЙ ТЕСТ:

5-ти балльная шкала оценивания	Критерии оценивания*
Отлично (высокий уровень)	выставляется, если задание выполнено на 75-100%
Хорошо (продвинутый уровень)	выставляется, если задание выполнено на 61-74%
Удовлетворительно (пороговый уровень)	выставляется студенту, если задание выполнено на 41-60%
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	выставляется студенту, если задание выполнено менее чем на 40%