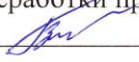


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

И.о. заведующий кафедрой
технологии производства
и переработки продукции животноводства

 В.В. Горшков

« 31 »  2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева

« 31 »  2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по учебной дисциплине

«Основы переработки сельскохозяйственного сырья»

Направление подготовки
**35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Направленность (профиль)
**Технология производства и переработки продукции животноводства
и растениеводства**

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

Барнаул 2023

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы дисциплины Основы переработки сельскохозяйственного сырья

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

И.о. зав. кафедрой  В.В. Горшков

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 9 от 31.08.2023 г.

Председатель методической комиссии  Л.А. Бондырева

Составители:

Канд. с.-х. наук, доцент



Л.Н. Паутова

Содержание

1.	Соответствие этапов освоения компетенции, планируемым результатам обучения и критерии их оценивания (заполняется по каждой компетенции)	4
2.	Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)	5
3.	Виды оценочных средств	6
4	Итоговый тест для оценки сформированности компетенций	20

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

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	
Содержание компетенции (код компетенции) ПК-1 Способен реализовывать технологии переработки продукции сельского хозяйства						
ИД-1ПК-1 Использует полученные знания для разработки системы мероприятий по повышению эффективности переработки продукции сельского хозяйства	Знает факторы оказывающие влияние на эффективность переработки и хранения продукции животноводства	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний минимальных требований, имели место грубых ошибок	Коллоквиум, тестирование, устный опрос, написание реферата, практическое задание / тестирование, устный опрос, написание реферата.

2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства*	Контролируемые разделы (темы)	Код компетенции
1	Устный опрос	Раздел 1. Основы переработки мясного сырья Раздел 2. Основы переработки молочного сырья Раздел 3. Основы переработки продукции птицеводства	ПК-1
2	Коллоквиум	Раздел 1. Основы переработки мясного сырья	ПК-1
3	Защита практической работы	Раздел 2. Основы переработки молочного сырья Раздел 3. Основы переработки продукции птицеводства	ПК-1
4	Письменное тестирование	Раздел 1. Основы переработки мясного сырья Раздел 3. Основы переработки продукции птицеводства	ПК-1
5	Написание реферата	Раздел 1. Основы переработки мясного сырья	ПК-1
6	Зачет	Раздел 1. Основы переработки мясного сырья Раздел 2. Основы переработки молочного сырья Раздел 3. Основы переработки продукции птицеводства	ПК-1

*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 (*УСТНЫЙ ОПРОС*)

Вопросы для устного опроса:

Тема «Мясо как сырьё для мясоперерабатывающих предприятий»

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. Упитанность. Методы определения упитанности животных и птиц.
6. Прием животных по живой массе и упитанности. Виды и нормы скидок.
7. Категории упитанности, классы и основные требования ГОСТ предъявляемые к КРС согласно возрасту.
8. Категории упитанности и основные требования ГОСТ «свиньи для убоя»
9. Понятие о фактической, приёмной и предубойной массе и убойном выходе. Показатели мясной продуктивности, которые оценивают при жизни и после убоя.
10. Краткая характеристика мясных качеств крупного рогатого скота, лошадей свиней. Морфологический состав туш.
11. Краткая характеристика мяса лошадей, оленей, кроликов и домашних птиц.
12. Говядина, свинина, баранина. Отличительные признаки.
13. Содержание отдельных видов тканей и их влияние на пищевые достоинства мяса. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
14. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо животных и птицу.

Тема «Способы и методы консервирования мяса»

1. *Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.*
2. *Классификация мяса по термической обработке.*
3. *Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение.*
4. *Типы и устройство холодильников.*
5. *Холодильники и холодильные камеры. Режим хранения мяса в камерах. Факторы, влияющие на изменение мяса.*

6. *Ветеринарно-санитарные требования при строительстве складов и холодильников для хранения мяса. Борьба с плесенью, грызунами и др. вредителями.*
7. *Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах, холодильниках и других местах хранения мяса и мясопродуктов.*
8. *Охлаждение мяса, способы и условия. Замораживание мяса, способы и их оценка (одно- и двухфазные, медленное, быстрое, в блоках и ДР-)*
9. *Дефростация мяса. Методы, их оценка и изменения, происходящие в мясе.*
10. *Консервирование мяса высокой температурой.*
11. *Консервирование посолом. Сущность, способы и их оценка. Изменения в мясе при посоле.*

Тема «Основы ветеринарно-санитарной оценки мяса»

12. *Ветеринарное клеймение туш сельскохозяйственных животных (клейма, штампы, кто его проводит).*
13. *Товарное клеймение туш.*
14. *Значение степени обескровливания туш.*
15. *Оценка мяса при отклонении от нормы (тощее, истощенное, с отклонениями в запахе и вкусе и ненормальной окраской тканей).*
16. *Способы определения мяса, полученного от трупов и больных животных.*
17. *Утильное мясо и его использование.*
18. *Порядок использования мяса при заболевании животных и птиц. Условно-годное мясо и методы его обезвреживания.*
19. *Боевые отходы, конфискаты и их переработка.*
20. *Загар, плесневение. Причины и сущность изменений, меры по предупреждению этих процессов.*
21. *Гниение мяса. Сущность, микробиологические и биохимические изменения и факторы, способствующие процессу гниения. Профилактика.*
22. *Свечение, ослизнение. Причины и сущность изменений. Меры по предупреждению этих процессов.*
23. *Способы определения степени свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.*

ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.

	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.
	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
<i>Не зачтено</i>	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.1.2. ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (КОЛЛОКВИУМ)

Вопросы для коллоквиумов

Коллоквиум: Тема «Состав, свойства и пищевая ценность мяса. Послеубойные изменения в мясе».

1. Пищевая и энергетическая ценность мяса.
2. Химический состав мяса
3. Влияние прижизненных (природных) факторов на пищевую ценность мяса.
4. Морфологический состав и строение мышечной ткани
5. Строение и свойства соединительной ткани мяса.
6. Химический состав и свойства костной ткани и кости
7. Особенности строения, состава и свойств хрящевой ткани
8. Морфологический состав и строение жировой ткани
9. Понятие об автолизе, стадии автолиза
10. Автолитические изменения углеводов, их значение
11. Изменения в белковой системе мяса, их значение
12. Важнейшие последствия окоченения мышц
13. Основные последствия созревания мяса.
14. За счет накопления каких веществ в ходе созревания мяса, происходит существенное улучшение органолептических и технологических характеристик.
15. Характеристика потребительских и технологических свойств мяса на стадии «парного мяса».
16. Характеристика потребительских и технологических свойств мяса на стадии «посмертного окоченения».
17. Характеристика потребительских и технологических свойств мяса на стадии «разрешения окоченения» и «созревания».
18. Влияние различных факторов на скорость автолитических изменений мяса.
19. Понятие о мясе с нетрадиционным характером автолиза

ОЦЕНИВАНИЕ УСТНОГО ОТВЕТА (коллоквиум)

Шкала оценивания	Критерии оценивания
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.
Хорошо	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.
Неудовлетворительно	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.1.3. ОЦЕНИВАНИЕ РЕФЕРАТА

Темы рефератов (Основы технологии посола и копчения рыбы):

1. *Копчение как способ консервирования продуктов*
2. *Коптильные камеры и оборудование, применяемые в процессе разделки, посолки и копчения рыбы и мясных продуктов промышленным способом*
3. *Применение коптильных препаратов и ароматизаторов.*
4. *Копчение как способ консервирования колбасных изделий*
5. *Копчение рыбы и рыбных продуктов*
6. *Способы посолки рыбы для копчения*
7. *Способы копчения (холодное, горячее и полугорячее) особенности и недостатки*
8. *Изменение качества копченых рыбных товаров при их хранении*
9. *Материалы используемые для копчения пищевых продуктов (опилки или щепы различных пород деревьев)*
10. *История возникновения «копчения» как способа консервирования продуктов*
11. *Технология копчения мяса кур горячим способом*
12. *«Сухой» и «мокрый» способы посолки мяса и мясопродуктов для копчения*

13. Материалы и оборудование применяемые в процессе подготовки и проведения копчения пищевых продуктов в домашних условиях
14. Технология копчения речной рыбы (сом, лещ, окунь, карась, щука и др)
15. Технология копчения морской рыбы (горбуша, кета, сельдь, скумбрия, сёмга и др)
16. Пряности и специи, применяемые при подготовке рыбы и мясных продуктов к процессу копчения
17. Способы домашнего копчения рыбы и мяса
18. Холодное копчение свиного шпика, способы засолки, рецепты
19. Производство копченостей из свинины, говядины и других видов мяса. (Прием, подготовка сырья. Копчение. Варка. Запекание).

ОЦЕНИВАНИЕ РЕФЕРАТА:

Шкала оценивания		Критерии оценивания*
Зачтено	Отлично	обучающийся выполнил все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.
	Хорошо	обучающимся выполнены основные требования к реферату, но при этом допущены недочёты: имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.
	Удовлетворительно	обучающийся допустил существенные отступления от требований к оформлению реферата, тема реферата освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.
Не зачтено	Неудовлетворительно	Обучающимся не раскрыта тема реферата, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

3.1.4.ОЦЕНИВАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Комплекты заданий для практических работ

Практическая работа 1. Тема: «Определение органолептических свойств молока»

Задание 1. Изучить требования стандартов к органолептическим свойствам молока.

Задание 2. Освоить методику определения органолептических свойств молока

Задание 3. Ознакомиться с пороками сырого молока.

Практическая работа 2. Тема: «Определение плотности, термоустойчивости и титруемой кислотности молока»

Задание 1. Изучить и провести методику определения плотности молока.

Задание 2. Изучить методику определения титруемой кислотности молока

Задание 3. Изучить методику определения термоустойчивости молока по алкогольной пробе.

Практическая работа 3. Тема: «Контроль качества кисломолочных продуктов и сыро»

Задание 1. Изучить методики определения кислотности сливок и сметаны.

Задание 2. Освоить методику отбора проб сыра и определение кислотности

ОЦЕНИВАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию, владеет методиками проведения исследования - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии и методологии проведения работы
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, не владеет или не может применить классические методики проведения работы, нет ответа на поставленные вопросы.

3.1.5. ОЦЕНИВАНИЕ ТЕСТИРОВАНИЯ:

Тест по теме «Транспортировка убойных животных. Определение упитанности»

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 молодняка 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

7. 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.

8. 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

9. На сколько категорий подразделяют свиней для убоя

- а) 5
- б) 6
- в) 7
- г) 4

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

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

11. 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) четвёртой категории

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

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

13. 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

14. 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

15. 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

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

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

17. 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

18. 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

19. 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

20. 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

21. 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

22. 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

23. 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

24. 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

25. Характеристика «мышцы развиты удовлетворительно, форма груди округлая, допускается незначительное выделение килей 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

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

- а) 37
- б) 45
- в) 23
- г) 40

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

- а) 37
- б) 45
- в) 23
- г) 40

28. 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

29. В каком размере делают скидку при сдаче птицы с наполненными зобами на ее фактическую живую массу

- а) 5%
- б) 3%
- в) 1%
- г) 1,5%

30. Зубная аркада молодняка КРС в возрасте до 2 лет характеризуется...

- а) наличием первой пары постоянных резцов и оставшихся трех пар молочных резцов
- б) наличием первой пары постоянных резцов и началом прорезывания второй пары постоянных резцов
- в) наличием двух пар постоянных резцов
- г) наличием молочных резцов, на стертой поверхности зацепов появляется коричневое пятно

Вопросы к тестовому контролю по теме «Технология хранения и переработки продукции птицеводства»

1. Характеристика осевого и периферического скелета птицы.
2. Дайте характеристику грудной, бедренной и спинно-лопаточной частям тушки птицы и относящимся к ним костям скелета
3. Убойная масса тушек пернатой птицы.
4. Как подразделяют мясо домашней птицы в зависимости от вида и возраста.
5. Охарактеризуйте способы обработки мяса птицы.
6. Классификация мяса кур и цыплят-бройлеров по упитанности и качеству обработки.
7. Классификация мяса птицы по термическому состоянию.
8. Рекомендуемые сроки хранения мяса кур при различных температурных режимах и упаковке.
9. Строение и химический состав яйца.
10. Химический состав и пищевая ценность белка и желтка.
11. Товароведческая классификация яиц по ГОСТ 31654-2012
12. Пороки яиц.
13. Методы определения доброкачественности яиц.
14. Какие яйца кур относят к категории нестандартных?
15. Перечислите основные изменения куриного яйца при холодильном хранении.
16. Дайте краткую характеристику процесса гниения яиц.
17. Плесневение яиц и основные инфекции, передающиеся через яйцо.
18. Охарактеризуйте основные способы переработки яиц. Химический состав сухого и замороженного яичного меланжа.
19. Охарактеризуйте основные показатели качества сухих яичепродуктов

Тест по теме «Технология хранения и переработки продукции птицеводства»

1) Какие яйца чаще всего заражаются сальмонеллезом.

- а) утиные
- б) куриные
- в) индюшьи
- г) перепелиные

2) Где расположен зародышевый диск в яйце.

- а) в белке
- б) в воздушной камере
- в) на желтке
- г) его вообще нет в неоплодотворённом яйце

3) Срок хранения диетических яиц составляет...

- а) 10 суток
- б) 7 суток
- в) 12 суток
- г) 25 суток

4) Яйца в зависимости от массы подразделяют на...

- а) 3 категории
- б) 2 категории
- в) 5 категорий
- г) 6 категорий

5) Если яйцо по массе составляет 52 г то его можно отнести

- а) к 1 категории
- б) 2 категории
- в) 3 категории
- г) к высшей категории

6) При температуре хранения яиц от -2 до 0°C и относительной влажности воздуха 85-88% яйца можно хранить не более....

- а) 25 суток
- б) 12 суток
- в) 60 суток
- г) 90 суток

7) Дефект яйца «красюк» характеризуется...

- а) наличием под скорлупой неподвижных пятен общим размером не более $\frac{1}{4}$ поверхности яйца
- б) разрывом белочной оболочки в области воздушной камеры
- в) смешением желтка с белком вследствие разрыва желточной оболочки
- г) наличием кровеносных сосудов в виде кольца на поверхности желтка

8) Маркировка СО на яйце обозначает...

- а) яйцо столовое
- б) яйцо скоропортящееся, пищевое неполноценное
- в) яйцо столовое, категория отборная
- г) яйцо диетическое категория отборная

9) Примерный химический состав яйца

- а) вода 85%, белок 10%, жир 5%
- б) вода 73,5 %, белок 12,6%, жир 10,9%, неорганические соединения 3%
- в) вода 73,5 %, белок 12,6%, жир 10,9%, углеводы 1%, неорганические соединения 0,8%
- г) вода 87,9%, белок 10,6%, углеводы 0,9%, неорганические соединения 0,6%

10) Белок яйца имеет неоднородное строение и состоит из...

- а) трёх слоёв
- б) двух слоёв
- в) четырёх слоёв
- г) это утверждение неверно

11) Какой процент отклонения по массе яиц относящихся к низшей категории допустим при приёмке партий яиц в каждой категории

- а) 10%
- б) 6%
- в) 3%
- г) 5%

12) В одном транспортном средстве допускается наличие нескольких партий...

- а) это утверждение неверно
- б) не более 2
- в) не более 5

г) не менее 3

13) Разрыв белочной оболочки в области воздушной камеры приводит к пороку...

а) присушка

б) выливка

в) красюк

г) откачка

14) К техническим относят яйцо со следующими дефектами:

а) выливка, присушка, откачка

б) красюк, кровавое кольцо, большое пятно, тумак, тек, миражное яйцо

в) насечка, помятость, трещины

г) запашистость, малое пятно, красюк

15) Состояние воздушной камеры для диетических яиц составляет не более...

а) 7 мм

б) 3 мм

в) 9 мм

г) 4 мм

16) Число шейных позвонков у кур варьирует...

а) 7-8

б) 11-12

в) 12-13

г) 13-14

17) Количество пар грудных рёбер у кур составляет...

а) 5

б) 6

в) 7

г) 8

18) К грудной части тушки птицы относятся ...

а) грудные мышцы вместе с грудной костью и мышцами плечевого пояса, и боковые и рёберные отростки грудной кости, с кожей

б) грудные мышцы вместе с грудной костью, с её килем, средний, боковые и рёберные отростки грудной кости с покрывающей эту часть кожей

в) грудные мышцы вместе с грудной костью, с её килем, вместе с мышцами предплечья и лопатки и покрывающей их кожей

г) грудные мышцы вместе с грудной костью, с её килем, со стернальным и позвоночным участками рёбер и покрывающей их кожей

19) На тушках кур 1 сорта допускаются...

а) незначительное количество царапин и ссадин, не более трёх разрывов кожи длиной до 2-х см, незначительное слущивание эпидермиса

б) единичные царапины и ссадины, не более двух разрывов кожи длиной до 1 см, незначительное слущивание эпидермиса, слабо выраженные намыны грудной кости

в) единичные царапины и ссадины, не более двух разрывов кожи длиной до 1 см, незначительное слущивание эпидермиса, допускается незначительное искривление киля

20) Срок хранения охлаждённых тушек кур при температуре от -2 до +2 °C

а) не более 2-х суток

б) не более 6 суток

в) не более 8 суток

г) не более 5 суток

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА ЗА ТЕСТ

5-ти бальная 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%

3.2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.2.1 ОЦЕНИВАНИЕ ЗАЧЕТА

Вопросы к зачету:

1. История развития, современное состояние и перспективы развития мясной индустрии страны и Алтайского края.
2. Способы определения степени свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.
3. Организация приема, взвешивание, сортировка и размещение скота на базе.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах, холодильниках и других местах хранения мяса и мясопродуктов.
5. Говядина, свинина, баранина. Отличительные признаки.
6. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо свиней.
7. 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.
8. Перегон животных. Формирование гуртов. Требования к путям и трассам для перегона животных.
9. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение.
10. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо птицы.
11. Холодильники и холодильные камеры. Режим хранения мяса в камерах. Факторы, влияющие на изменение мяса.
12. Подготовка животных к транспортировке по железной дороге.
13. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо КРС.
14. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании. Нормы естественной убыли. Мероприятия по уменьшению потерь.
15. Дефростация мяса. Методы, их оценки и изменения, происходящие в мясе при дефростации.
16. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на животных и птицу для убоя.
17. Созревание мяса. Значение, сущность, физико-химические изменения и факторы, влияющие на созревание мяса. Признаки созревшего мяса.
18. Краткая характеристика мясных качеств крупного рогатого скота, лошадей, свиней.
19. Схема первичной переработки убойных животных.
20. Способы определения мяса, полученного от трупов и больных животных.
21. Химический состав мяса.

22. Охлаждение мяса, способы и условия. Замораживание мяса, способы и их оценка (одно- и двухфазные, медленное, быстрое, в блоках и др.).
23. Ветеринарно-санитарные мероприятия на ферме при вынужденном убое животных.
24. Сортировка животных и птицы по полу, возрасту и упитанности при приемке на мясокомбинате.
25. Прием животных по живой массе и упитанности. Виды и нормы скидок.
26. Обоснование и схема сортового разруба туш крупного рогатого скота и лошадей.
27. Перевозка автомобильным транспортом. Требования к автотранспорту и его оборудование. Условия и норма погрузки животных и птицы.
28. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса различных видов животных и птицы.
29. Правила перевозки автомобильным транспортом и ветеринарно-санитарные мероприятия в пути.
30. Содержание отдельных видов тканей и их влияние на пищевые достоинства мяса. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
31. Зооветеринарные мероприятия по подготовке животных к транспортировке в хозяйствах. Транспортная документация.
32. Классификация мяса по термической обработке.
33. Особенности перевозки животных водным транспортом. Расчет запаса кормов и площади на одну голову.
34. Предубойный осмотр. Болезни, при которых животные не допускаются к убою.
35. Порядок использования мяса при заболевании животных и птиц. Условно-годное мясо и методы его обезвреживания.
36. Положение сдачи-приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.
37. Гниение мяса. Сущность, микробиологические и биохимические изменения факторы, способствующие процессу гниения. Профилактика.
38. Типы предприятий по переработке животных и птицы.
39. Загар, плесневение. Причины и сущность изменений, меры по предупреждению этих процессов.
40. Методы определения упитанности животных и птиц.
41. Краткая характеристика мяса лошадей, оленей, кроликов и домашних птиц.
42. Основные источники животного сырья и требования к ним в мясной промышленности.
43. Способы убоя животных и их оценка.
44. Утильное мясо и его использование.
45. Подготовка животных к транспортировке. Виды транспортировки.
46. Пищевые жиры. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
47. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
48. Предубойная содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса.
49. Ветеринарный контроль при перевозке животных. Мясо как возможный источник распространения болезней среди людей и животных.
50. Свечение, ослизнение. Причины и сущность изменений. Меры по предупреждению этих процессов.
51. Значение степени обескровливания туш.
52. Оценка мяса при отклонении от нормы (тощее, истощенное, с отклонениями в запахе и вкусе и ненормальной окраской тканей).
53. Забеловка, снятие шкуры, нутровка, распиловка и туалет туш.
54. Консервирование мяса и мясопродуктов холодом, недостатки и преимущества.
55. Технология охлаждения мяса и мясопродуктов. Способы и условия охлаждения.
56. Технология подмораживания мяса и мясопродуктов.

57. Технология замораживания мяса и мясопродуктов. Способы их оценки (одно-двухфазное, медленное, быстрое, в блоках и др.).
58. Размораживание мяса. Способы размораживания (медленный, интенсивный, быстрый).
59. Консервирование мяса и мясопродуктов посолом. Сущность, способы и их оценка. Изменения в мясе при посоле.
60. Стабилизация окраски мяса и мясопродуктов.
61. Консервирование мяса высокой температурой (варка).
62. Консервирование мяса высокой температурой (запекание).
63. Копчение мяса и мясопродуктов. Способы (холодный, горячий).

Проведение зачета. К зачету допускается студент, сдавший все необходимые промежуточные формы аттестации (коллоквиумы), выполнивший все письменные самостоятельные работы и положительно их защитивший.

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ЗАЧЕТЕ:

Бинарная шкала	<i>Критерии оценивания</i>
<i>Зачтено</i> (пороговый уровень)	Обучающийся выполнил программу учебной дисциплины, показал знание основного учебного материала, умеет самостоятельно выполнять практические задания по дисциплине, владеет навыками, формируемыми дисциплиной, освоил компетенции, предусмотренные программой дисциплины.
<i>Не зачтено</i> (ниже порогового уровня)	Обучающийся не выполнил значительную часть выше указанных требований

4. ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-1

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. 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.

3. 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.

4. На сколько категорий подразделяют свиней для убоя

- а) 5
- б) 6
- в) 7
- г) 4

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

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

6. 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

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

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

8. 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

9. 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

10. 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

11. 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

12. Какие яйца чаще всего заражаются сальмонеллезом.

- а) утиные

- б) куриные
- в) индюшьи
- г) перепелиные

13. Срок хранения диетических яиц составляет...

- а) 10 суток
- б) 7 суток
- в) 12 суток
- г) 25 суток

14. Яйца в зависимости от массы подразделяют на...

- а) 3 категории
- б) 2 категории
- в) 5 категорий
- г) 6 категорий

15. Если яйцо по массе составляет 52 г то его можно отнести

- а) к 1 категории
- б) 2 категории
- в) 3 категории
- г) к высшей категории

16. При температуре хранения яиц от -2 до 0°C и относительной влажности воздуха 85-88% яйца можно хранить не более....

- а) 25 суток
- б) 12 суток
- в) 60 суток
- г) 90 суток

17. Маркировка СО на яйце обозначает...

- а) яйцо столовое
- б) яйцо скоропортящееся, пищевое неполноценное
- в) яйцо столовое, категория отборная
- г) яйцо диетическое категория отборная

18. Примерный химический состав яйца

- а) вода 85%, белок 10%, жир 5%
- б) вода 73,5 %, белок 12,6%, жир 10,9%, неорганические соединения 3%
- в) вода 73,5 %, белок 12,6%, жир 10,9%, углеводы 1%, неорганические соединения 0,8%
- г) вода 87,9%, белок 10,6%, углеводы 0,9%, неорганические соединения 0,6%

19. Какой процент отклонения по массе яиц относящихся к низшей категории допустим при приёмке партий яиц в каждой категории

- а) 10%
- б) 6%
- в) 3%
- г) 5%

20. В одном транспортном средстве допускается наличие нескольких партий...

- а) это утверждение неверно
- б) не более 2
- в) не более 5
- г) не менее 3

21. Состояние воздушной камеры для диетических яиц составляет не более...

- а) 7 мм
- б) 3 мм
- в) 9 мм
- г) 4 мм

22. Число шейных позвонков у кур варьирует...

- а) 7-8

- б) 11-12
- в) 12-13
- г) 13-14

23. Количество пар грудных рёбер у кур составляет...

- а) 5
- б) 6
- в) 7
- г) 8

24. К грудной части тушки птицы относятся ...

- а) грудные мышцы вместе с грудной костью и мышцами плечевого пояса, и боковые и рёберные отростки грудной кости, с кожей
- б) грудные мышцы вместе с грудной костью, с её килем, средний, боковые и рёберные отростки грудной кости с покрывающей эту часть кожей
- в) грудные мышцы вместе с грудной костью, с её килем, вместе с мышцами предплечья и лопатки и покрывающей их кожей
- г) грудные мышцы вместе с грудной костью, с её килем, со стернальным и вертебральным участками рёбер и покрывающей их кожей

25. На тушках кур 1 сорта допускаются...

- а) незначительное количество царапин и ссадин, не более трёх разрывов кожи длиной до 2-х см, незначительное слущивание эпидермиса
- б) единичные царапины и ссадины, не более двух разрывов кожи длиной до 1 см, незначительное слущивание эпидермиса, слабо выраженные намыны грудной кости
- в) единичные царапины и ссадины, не более двух разрывов кожи длиной до 1 см, незначительное слущивание эпидермиса, допускается незначительное искривление киля

26. Срок хранения охлаждённых тушек кур при температуре от -2 до +2 °С

- а) не более 2-х суток
- б) не более 6 суток
- в) не более 8 суток
- г) не более 5 суток

27. Средняя оптимальная величина плотности цельного молока у коров составляет...

- а) 1,030 г/см³
- б) 1,025 г/см³
- в) 1,036 г/см³
- г) 1,005 г/см³

28. Среднее содержание жира цельного молока у коров составляет...

- а) 2,8-4,5%
- б) 6%
- в) 2,5%
- г) 5%

29. В состав мяса входит:

- А. Мышечная ткань
- Б. Жировая ткань
- В. Костная ткань
- Г. Все перечисленное выше

30. К функционально-технологическим показателям мяса относят:

- А. Влагосвязывающую способность
- Б. Загрязненность антибиотиками
- В. Содержание белков и жиров
- Г. Сочность

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА ЗА ИТОГОВЫЙ ТЕСТ:

5-ти бальная 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%