

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

СОГЛАСОВАНО

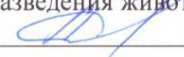
И.о. зав. кафедрой
технологии производства и переработки
продукции животноводства

 В.В. Горшков

« 31 »  2023г.

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
общей биологии, биотехнологии и
разведения животных

 А.И. Афанасьева

« 31 »  2023г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по учебной дисциплине

«ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА»

Направление подготовки

35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х 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
Технология хранения и переработки продукции животноводства

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 22 от 05.06.2023 г.

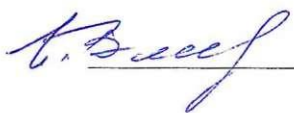
И.о зав. кафедрой  В.В. Горшков

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

Председатель методической комиссии  Л.А. Бондырева

Составители:

д.с.-х.н., профессор

 Н.И. Владимиров

к.с.-х.н., доцент

 В.Н. Гетманец

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).	9
3.	Виды оценочных средств	11
4	Итоговый тест сформированности компетенции	48

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

ИД-3ПК-1 Реализует технологии производства продукции животноводства	Владеет навыками технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	Системные знания навыками технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	В целом успешные, но несистематические умения применять необходимые технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	Фрагмент арные умения подбора технологий производства, переработки и хранения продукции животноводства	Не умеет подбирать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	
ПК-2 Способен обосновывать и реализовывать методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции.						
ИД-1 _{ПК-2} Использует полученные знания для обоснования методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции	Знает способы и режимы первичной обработки и хранения животноводческого сырья и продуктов его переработки	Системные знания режимов первичной обработки и хранения животноводческого сырья и продуктов его переработки	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок по выбору режимов первичной обработки и хранения животноводческого сырья и продуктов его переработки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок использования режимов первичной обработки и хранения животноводческого сырья и продуктов его переработки	Уровень знаний минимальных требований, имеют место грубые ошибки использования методик	Защита лабораторной работы, устный опрос, коллоквиум/ устный опрос, зачет, экзамен
ИД-2 _{ПК-2} Применяет в профессиональной деятельности	Умеет выбирать существующие технологии переработки и	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе	Владение всеми основными методами контроля с негрубыми	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много	Не продемонстрированы основные методы	

методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции	хранения сельскохозяйственной продукции	подготовки, без ошибок выбирать существующие технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	негрубых ошибок использования технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	
	Умеет реализовать технологии хранения сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок реализовать технологии хранения сельскохозяйственной продукции	Владение всеми основными методами контроля с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Владение основными методами контроля качества с негрубыми ошибками, не в полном объеме	Уровень знаний минимальных требований, имеют место грубые ошибки использования методик реализации технологии хранения сельскохозяйственной продукции	
	Уметь определять режимы хранения животноводческого сырья и продуктов его переработки, оценивать их эффективность, рассчитывать технические параметры первичной	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок определять режимы хранения животноводческого сырья и продуктов его переработки, оценивать их эффективность,	Владение всеми основными методами контроля с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Владение основными методами контроля качества с негрубыми ошибками, не в полном объеме	Не продемонстрированы основные знания в переработки и выбора параметров хранения и первичной обработки животноводческой продукции	

	обработки и хранения животноводческой продукции.	рассчитывать технические параметры первичной обработки и хранения животноводческой продукции				
ИД-3 _{ПК-2} Обладает навыками реализации режимов хранения сельскохозяйственной продукции	Владеть навыками подбирать соответствующие режимы хранения и переработки продукции животноводства, птицеводства, овцеводства и козоводства, кожевенного, овчинного и мехового сырья, с целью выпуска качественной продукции	Системные владения навыками подбирать соответствующие режимы хранения и переработки продукции животноводства, птицеводства, овцеводства и козоводства, кожевенного, овчинного и мехового сырья, с целью выпуска качественной продукции	Владение всеми основными методами контроля с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Владение основными методами контроля качества с негрубыми ошибками, не в полном объеме	Не продемонстрированы основные владения в выборе подбора режимов хранения и переработки продукции животноводства, птицеводства, овцеводства и козоводства, кожевенного, овчинного и мехового сырья, с целью выпуска качественной продукции	
	Владеть основными методами определения основных типов, видов животных и	Системные владения методами определения основных типов, видов животных и птицы (методы	Владение всеми основными методами контроля с негрубыми ошибками, выполнены все	Владение основными методами контроля качества с негрубыми	Уровень знаний минимальных требований, имеют место грубые ошибки использования	

	птицы (методы оценки экстерьера, конституции и воспроизводительных свойств), способностью оценивать их роль в производстве сельскохозяйственной продукции	оценки экстерьера, конституции и воспроизводительных свойств), способностью оценивать их роль в производстве сельскохозяйственной продукции	задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	ошибками, не в полном объеме		
	Владеть методами оценки качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки.	Системные владения методами оценки качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки.	Владение всеми основными методами контроля с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Владение основными методами контроля качества с негрубыми ошибками, не в полном объеме	Уровень знаний минимальных требований, имеют место грубые ошибки использования методик оценки качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки	

2.Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства*	Контролируемые разделы (темы)	Код компетенции
1	Устный опрос	Введение. Современное состояние молочной промышленности. Сырьё для молочной промышленности. Состав и свойства молока разных видов сельскохозяйственных животных. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Вторичное молочное сырьё. Общая технология производства молочных продуктов. Классификация домашней птицы. Технология убоя и переработки мяса птицы. Способы оценки мяса птицы. Текстильные волокна. Особенности оценки шерсти на животном. Строение и химический состав кожного покрова животных. Влияние отдельных факторов на качество кожевенного сырья. Пороки кожевенного, овчино-мехового и мехового сырья.	ПК-1, ПК -2
2	Защита лабораторной работы	Методы отбор и подготовка проб для исследования химического состава и свойств молока и молочных продуктов. Определение химического состава молока. Определения органолептических свойств молока - сырья, физико-химических и технологических. Факторы, влияющие на хранения готового продукта. Характеристики и устройства сепаратора Нормативно-технические требования для молока сырья. Вторичное молочное сырьё, определения качества. Факторы, влияющие на эффективность сепарирования, материальный баланс. Исследование показателей качества молочных продуктов. Разделка кур. Переработка мяса птицы. Определение сортности и доброкачественности яиц. Хранение и требования к качеству яиц. Стрижка овец. Группы и виды шерсти. Типы шерстных волокон. Классификация кожевенного и шубно-мехового сырья. Консервирование шкур. Волосной покров и переработка шкур пушных зверей.	ПК-1 ПК -2
3	Коллоквиум	Понятие о молоке. Сырьё для молочной промышленности. Основные свойства молока. Факторы, влияющие на хранения готового продукта. ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия», ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочных продуктов». Вторичное молочное сырьё, определения качества.	ПК-1 ПК -2

		Основные технологические операции Технология производства молочных продуктов. Технология хранения и переработки продукции птицеводства. Технология хранения и переработки продукции овцеводства и козоводства (шерсть, пух) Основы технологии хранения и переработки кожи, овчино-мехового и мехового сырья.	
5	Контрольная работа для заочного обучения	Виды продуктивности сельскохозяйственных животных Факторы, влияющие на продуктивность. Пути увеличения продуктивности сельскохозяйственных животных. Роль животноводства в обеспечении продуктами питания и сырьем. Биологические особенности крупного рогатого скота. Половозрастные группы крупного рогатого скота Понятие об экстерьере, интерьере и конституции скота. Связь экстерьера, интерьера и конституции скота с хозяйственными признаками. Характеристика конституции скота. Способы оценки конституции скота Кондиции животных. Понятие о лактации. Биологические циклы дойной коровы Факторы, влияющие на количество и качество молока Пути повышения молочной продуктивности коров	ПК-1 ПК -2
6	Курсовой проект	Технология производства мяса сельскохозяйственной птицы. Технология производства яиц сельскохозяйственной птицы. Контроль качества яиц и их санитарно-гигиенического состояния на соответствие ГОСТу Технология переработки яиц, производство, хранение и реализация продуктов их переработки. Организация и пути совершенствования производства, переработки и сбыта продукции птицеводства на территории Алтайского края. Производственная классификация пород овец, краткая характеристика разводимых в России и Алтайском крае. Особенности шерсти, получаемой от овец, разводимых в Алтайском крае. Основные показатели оценки овец по шерстной продуктивности. Факторы, влияющие на шерстную продуктивность. Физико-технические свойства шерсти овец с учетом направления продуктивности (Тонина шерсти и методы её определения. Факторы, влияющие на количество и качество шерстной продуктивности овец. Контроль качества шерсти и ее санитарно-гигиенического состояния на соответствие ГОСТу. Оборудование, используемое при оценке качества шерсти). Организация и проведение стрижки овец (Способы стрижки, оборудование, ветеринарные мероприятия, хранение и транспортировка шерсти).	ПК-1 ПК -2

		Технология производства козьей шерсти и пуха. (Характеристика пород, особенности получения шерсти и пуха, оценка качественных показателей козьей шерсти и пуха). Опишите процессы и этапы переработки и хранения шерсти и готовой продукции в условиях крупных промышленных и малых предприятиях. Кожевенное производство (технология переработки шкур крупного рогатого скота, лошадей, оленей). Основные процессы производства натуральной кожи для одежды, обуви и их влияние на потребительские свойства. Технология хранения и переработки овчино-шубной продукции. Технология производства меховых изделий. Первичная переработка пушно-мехового сырья.	
7	Зачет	Введение. Сырьё для молочной промышленности. Основные технологические операции при производстве молочных продуктов. Вторичное молочное сырьё. Технология производства молочных продуктов.	ПК-1 ПК -2
8	Экзамен	Технология хранения и переработки продукции птицеводства. Технология хранения и переработки продукции овцеводства и козоводства (шерсть, пух) Основы технологии хранения и переработки кожи, овчино-мехового и мехового сырья.	ПК-1 ПК -2

3. Виды оценочных средств

3.1. Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1. Вопросы для устного опроса:

Устный опрос №1. Тема «Введение. Современное состояние молочной промышленности»

1. Задачи технологии.
2. Ведущие молокоперерабатывающие предприятия Алтайского края.
3. Основные отрасли молочной промышленности.
4. Цельномолочная отрасль.
5. Сыродельная отрасль.
6. Маслодельная отрасль.
7. Молочно - консервная отрасль.
8. Производство мороженого.
9. Перспективы развития молочной отрасли.
10. Основные задачи, стоящие перед молочной отраслью.
11. Назвать общие правила отбора проб.
12. Как произвести отбор проб молока, сливок.
13. Как произвести отбор проб кисломолочных продуктов, сметаны, расфасованных в мелкую тару?
14. Как произвести отбор проб молока, сливок, сметаны из фляг?
15. Как произвести отбор проб сметаны из фляг?
16. Что включает в себя понятие «единица продукции»?

17. Что включает в себя понятие «штучная продукция», «нестучная продукция»?

Устный опрос №2... Тема «Сырьё для молочной промышленности».

1. Основное сырьё для производства молочных продуктов.
2. Химический состав молока.
3. Основные физико-химические показатели молока.
4. Органолептические показатели молока.
5. Технологические свойства молока.
6. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
7. Молозиво. Химический состав. Основные отличия.
8. Стародойное молоко. Химический состав. Основные отличия.
9. Требования к молоку как к сырью.

Устный опрос №3... Тема «Состав и свойства молока разных видов сельскохозяйственных животных»

1. Химический состав молока кобыл.
2. Основные отличия в составе и свойствах молока овец.
3. Чем отличается молоко коз от коровьего молока.
4. Направление переработки козьего молока.
5. Особенности переработки молока кобыл.
6. Особенности переработки молока других сельскохозяйственных животных.
7. Питательная ценность молока.

Устный опрос № 4 Тема «Факторы, влияющие на химический состав молока и его технологические свойства».

1. Как влияют уровень и тип кормления коров на состав молока?
2. Влияние кормления на состав и свойства жира и белков молока?
3. Как изменяются составные части молока в течение лактационного периода?
4. Чем объясняется различная жирность молока у коров разных пород?
5. Чем объясняются различия в изменении содержания белка в молоке коров при односторонней селекции по жиру?
6. Какие факторы, помимо лактации, кормления и породности влияют на состав молока?
7. Почему молоко некоторых животных кремовое, других - белое?
8. Влияние физиологических факторов на химический состав и свойства молока.
9. Влияние внешних факторов на химический состав и свойства молока.
10. Влияние факторов, связанных с условием получения молока на химический состав и свойства молока.
11. Какие виды кормов отрицательно влияют на органолептические и технологические свойства молока?
12. Перечислите виды фальсификации.
13. Какие изменения в химическом составе молока происходят при разбавлении молока обратом?
14. Какие изменения в химическом составе молока происходят при разбавлении молока водой?
15. Как изменяется плотность молока при двойной фальсификации?
16. Особенности химического состава и свойства молозива.
17. Особенности химического состава и свойства стародойного молока.

18. Почему перерабатывающие предприятия не принимают молозиво и стародойное молоко?
19. По каким показателям может определить наличие воды в молоке?
20. Как определить наличие примеси соды в молоке?

Устный опрос №5 ... Тема «Вторичное молочное сырье»

1. Безотходная технология производства в молочном производстве.
2. Блок-схема производства обезжиренного молока.
3. Блок-схема получения казеиновой сыворотки.
4. Блок-схема производства творожной сыворотки.
5. Блок-схема производства подсырной сыворотки.
6. Перспективные направления переработки молочной сыворотки.
7. Необходимость и целесообразность использования вторичного молочного сырья.
8. Технология производства сывороточных напитков.
9. Характеристика обезжиренного молока.
10. Направление переработки обезжиренного молока.
11. Характеристика молочной сыворотки.
12. Направление переработки молочной сыворотки.
13. Характеристика пахты.
14. Направление переработки пахты.

Устный опрос №6... Тема «Основные технологические операции в процессе производства молочных продуктов»

1. Очистка молока от механических примесей.
2. Сущность процесса очистки молока на сепараторе-молокоочистителе.
3. Факторы, влияющие на эффективность очистки.
4. Основы сепарирования молока.
5. Основные факторы, влияющие на процесс сепарирования.
6. Гомогенизация молочного сырья.
7. Назначение, закономерности и способы гомогенизации.
8. Основные факторы, влияющие на эффективность гомогенизации.
9. Влияние гомогенизации на состав и свойства молочного сырья.
10. Виды гомогенизации.
11. Назначение процесса нормализации в молочной промышленности.
12. Варианты и схемы проведения нормализации.
13. Охлаждение и замораживание молочного сырья.
14. Назначение, сущность, основные режимы пастеризации и термизации.
15. Обоснование режимов пастеризации при производстве различных молочных продуктов.

Устный опрос №7 Тема «Общая технология производства молочных продуктов»

Тема: «Технология производства питьевого молока (пастеризованное, стерилизованное)».

1. Ассортимент питьевого молока.
2. УВТ-обработанное молоко, его особенности производства.
3. Особенности производства «Особого» питьевого молока.
4. Технология производства «Отборного» молока.
5. Общая технологическая схема производства пастеризованного молока.
6. Назначение солей-стабилизаторов в производстве питьевого молока.
7. Типы пастеризационно-охладительные установки.
8. Требования к сырью для производства стерилизованного молока.
9. Для каких целей составляют материальный баланс в производстве молочных продуктов?

10. Факторы, влияющие на режимы хранения питьевого молока.
11. Технология производства молока «Топленое».
13. Технология производства молочного напитка.
14. Режимы пастеризации.

Тема «Технология производства питьевых сливок (пастеризованные, стерилизованные)»

1. Требования к сырью для производства пастеризованных сливок.
2. Технология производства пастеризованных сливок.
3. Технология производства стерилизованных сливок
4. Требования к сырью для производства стерилизованных сливок.
5. Ассортимент и характеристика сливок
6. Режимы хранения готового продукта.
7. Внесение солей-стабилизаторов. Оптимальные дозы.
8. Расчёт массы соли-стабилизатора.

Тема: «Технология производства кисломолочных напитков»

1. Отличие в гомоферментативном и гетероферментативном брожении.
2. Брожение молочного сахара при производстве кисломолочных напитков.
3. Биохимические процессы при производстве кисломолочных напитков.
4. Физико-химические процессы при производстве кисломолочных напитков.
5. Факторы, определяющие структурно-механические свойства сгустков.
6. Процесс коагуляции казеина.
7. Механизм процесса гелеобразования.
8. Технология производства йогурта
9. Особенности производства кисломолочного напитка «Тан».
10. Влияние состава молока, бактериальных заквасок на брожение лактозы и коагуляцию казеина.
11. Что такое «синерезис», факторы его протекания.
12. Формирование органолептических показателей в кисломолочных продуктах.
13. Технология производства кефира.
14. Технология производства ряженки.
15. Основные отличия в производстве кисломолочных напитков варенца и ряженки.

Тема «Технология производства творога».

1. Ассортимент и характеристика творога
2. Основы производства творога.
 1. Технология производства творога кислотным способом.
 2. Технология производства творога кислотно-сычужным способом.
 3. Основные отличия в производстве творога кислотным и кислотно-сычужным способами.
 4. Особенности производства творога раздельным способом.
 5. Основные преимущества и недостатки основных способов производства творога.
 8. Режимы хранения творога.
 9. Требования к сырью для производства творога.

Тема: «Технология производства сыра»

1. Классификация сыра.
2. Требования к сырью для производства сыра.

3. Общая технологическая схема производства твёрдых сыров.
4. Общая технологическая схема производства мягких сыров.
5. Требование к сырью для производства плавленого сыра.
6. Технология производства плавленого сыра.
7. Механизм образования рисунка сыра.
8. Способы формования сыра.
9. Проведения нормализации в сыроделии.
10. Посолка сыра.
11. Созревания сыров.
12. Соли-плавители.
13. Обработка сырного зерна.
14. Режимы тепловой обработки нормализованной смеси для сыра.

Тема: «Технология производства сливочного масла»

1. Охарактеризуйте основные исторические этапы развития маслоделия.
2. Приведите современные тенденции в производстве масла и его аналогов.
3. Дайте характеристику отдельным видам сливочного масла.
4. Какие требования к сырью предъявляют в маслоделии.
5. Какие пороки связаны с ферментативными изменениями жира в масле?
6. Основные пороки цвета масла и методы их предотвращения.
7. Основные пороки консистенции сливочного масла.
8. Технология производства сливочного масла на маслоизготовителях периодического действия.
9. Технология производства сливочного масла на маслоизготовителях непрерывного действия.
10. Технология производства топленого масла.
11. Технология производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
12. Оборудования для производства сливочного масла.

Тема «Технология производства мороженого».

1. Ассортимент мороженого.
2. Факторы, влияющие на взбитость мороженого.
3. Роль гомогенизации при производстве мороженого.
4. Современное состояние производства мороженого в стране, крае и за рубежом.
5. История создания мороженого.
6. Роль стабилизаторов при производстве мороженого.
7. Сахаристое сырьё, используемое при производстве мороженого.
8. Проведение замораживания мороженого.
9. Режимы хранения мороженого.
10. Формирование структуры мороженого.
11. Особенности производство плодово-ягодного мороженого.
12. Направление расширения ассортимента мороженого.
13. Технология производства закаленного мороженого.
14. Технология производства мягкого мороженого.

Вопросы для устного опроса по темам 8 семестра:

Тема «Технология убоя и переработка мяса птицы»

1. Факторы, влияющие на мясную продуктивность птицы.
2. Назовите основные этапы убоя сухопутной птицы.
3. Назовите основные этапы убоя водоплавающей птицы.

4. Назовите температурные режимы шпарки сухопутной и водоплавающей птицы.
5. Какие знаете способы убоя птицы, в чем их особенности.
6. Какие знаете системы и методы органолептической оценки.

Тема «Особенности морфологии тела птицы. Разделка мяса птицы»

1. Назовите основные кости скелета птицы.
2. Охарактеризуйте мускульные, жировые ткани и кожный покров птицы.
3. Дайте характеристику грудной, бедренной и спинно-лопаточной частям тушки птицы.
4. Назовите процентное соотношение частей тушки у цыплят бройлеров, кур и уток.
5. Назовите процентное соотношение частей тушки у гусей, индеек и перепелов.
6. Из чего складывается морфологический состав тушки цыплят бройлеров. Поясните морфологический состав тушки цыплят бройлеров.
7. Назовите убойную массу тушек пернатой птицы.
8. При какой температуре осуществляется выдержка (созревание) нашприцованных тушек птицы?
9. Какое оборудование позволяет ускорить процесс посола мяса кур?
10. Рекомендуемые режимы массирования мяса кур при посоле?

Тема «Разделка и переработка мяса птицы»

1. В каких случаях определяют упитанность мяса птиц?
2. Что значат понятия мясо от «молодняка», «взрослых» птиц?
3. Какие существуют категории упитанности птиц при сдаче на перерабатывающее предприятие?
4. Как проводят маркировку тушек птиц?
5. Как подразделяется мясо птицы по термическому состоянию?
6. В каких случаях мясо птиц не допускается к реализации, а используется для промышленной переработки?
7. Перечислите порядок отбора образцов для анализа и органолептической оценки.
8. Какое количество мяса от партии берут на определения качества?
9. Если после анализа мясо считается не удовлетворительным его дальнейшее использование?
10. Кто на перерабатывающем предприятии производит взятие образцов на определения качества?
11. По каким показателям производится органолептическая оценка свежести мяса птицы?
12. Что называют полуфабрикатами?
13. Какие виды полуфабрикатов вы знаете?
14. Какие полуфабрикаты называются порционными?
15. Какие полуфабрикаты называются панированными и мелкокусковыми.

Тема «Определение сортности и доброкачественности яиц»

1. Строение и химический состав яйца.
2. Химический состав и пищевая ценность белка и желтка.
3. Товароведческая классификация яиц по ГОСТ 31654-2012
4. Пороки яиц.
5. Методы определения доброкачественности яиц.
6. Какие яйца кур относят к категории нестандартных?
7. Перечислите основные изменения куриного яйца при холодильном хранении.

8. Дайте краткую характеристику процесса гниения яиц.
9. Плесневение яиц и основные инфекции, передающиеся через яйцо.
10. Охарактеризуйте основные способы переработки яиц. Химический состав сухого и замороженного яичного меланжа. Охарактеризуйте основные показатели качества сухих яйцепродуктов.

Тема «Термины и определения. Текстильные волокна».

1. Поясните что понимается под следующими определениями: натуральная шерсть, овчинная стрига, невытая шерсть, мытая шерсть, шерсть сухой (производственной) обработки, шерсть лабораторной промывки, отходы шерстомойного производства.
2. Поясните что понимается под следующими определениями: классификация шерсти, вид шерсти, группа тонины (шерсти), наименование шерсти, шерсть осенней стрижки, поярковая шерсть, сорт шерсти, руно, рунная шерсть, отсортровка.
3. Поясните что понимается под следующими определениями: базовая шерсть, низшие сорта (шерсти), обножка, клюнкер, клок, тонина шерсти, показатель тонины шерсти, длина шерсти, уравниность шерсти, прочность шерсти на разрыв, извитость шерстяных волокон.
4. Поясните что понимается под следующими определениями: состояние шерсти, сваланность массы шерстяных волокон, прядильная способность шерсти, однородная [неоднородная] шерсть, тонкая шерсть, полутонкая шерсть, полугрубая однородная шерсть, грубая однородная шерсть, полугрубая неоднородная шерсть, грубая неоднородная шерсть.
5. Поясните что понимается под следующими определениями: шерстяное волокно, тип шерстяного волокна, пуховое волокно, переходное волокно, остиное волокно, мертвый волос, кроющий волос, сухой волос, песига, штапель (шерсти).
6. Поясните что понимается под следующими определениями: косица шерсти, фактическая масса шерсти, влагосодержание шерсти, остаточная влажность шерсти, нормальная сухая масса шерсти, коммерческий показатель влажности шерсти, коммерческий допуск (шерсти), кондиционно чистая масса шерсти, заявленная масса шерсти, выход шерсти, шерстный жир, шерстный пот.
7. Поясните что понимается под следующими определениями: первичная обработка шерсти, подготовка настрига, контрольная выборка шерсти, невытой шерсти, складирование шерсти, обогрев невытой шерсти, сортировка шерсти, трепание шерсти: очистка шерсти, промывка шерсти, сушка шерсти.
8. Поясните что понимается под следующими определениями: прессование шерсти, чесоточная шерсть, шерсть-подстрига, молеенная шерсть, с грубым волосом, петлистая извитость шерсти, шерсть-шкурка, шерсть-тавро, шерсть-свалок, пожелтение шерсти, переслед, засоренность шерсти, посторонние примеси в шерсти, подход.
9. Что положено в основу классификации текстильных волокон?
10. Какие волокна по этой классификации являются основными?
11. В чем суть отличия волокон разных групп?
12. Что относят к натуральным волокнам животного происхождения.
13. Как получают искусственные волокна животного происхождения.
14. Из чего получают искусственные волокна растительного происхождения.
15. Чем отличается овечья шерсть от искусственных и синтетических волокон?

Тема «Особенности оценки шерсти на животном. Стрижка овец»

1. В чем заключается суть проведения бонитировки овец.
2. Какие элементы облегчения труда используют при использовании оборудования и обустройстве мест бонитировки.
3. Охарактеризуйте особенности ловли и удержания овец. Почему необходимо соблюдать эти правила.

4. Какие элементы при осмотре головы, рогов, рта у овец указывают на соответствующие достоинства и недостатки конституции, шерсти и т.д.
5. На что может указывать цвет и количество жиропота в шерсти овец.
6. Что характеризует розовый цвет кожи.
7. В какой части кожи овцы расположено наибольшее и наименьшее количество фолликулов.
8. В какое время года, сколько раз стригут овец разного направления продуктивности?
2. От каких возрастных и породных групп овец получают поярковую шерсть?
3. Какие требования необходимо выполнять при подготовке овец к стрижке и при ее проведении?
4. В чем заключается подготовка к стрижке помещений, оборудования, обслуживающего персонала, стригалей?
5. Какое оборудование и материалы необходимо иметь на стригальном пункте?
6. Какие существуют способы стрижки овец?
7. В чем заключается порядок (очередность) стрижки овец разных половозрастных групп?
8. Какие технологические процессы проводят на стригальном пункте?
9. В чем заключается уход за остриженными овцами?
10. Как организовать и провести индивидуальный учет настрига шерсти и ее классировку?
11. Что влияет на нагрузку остриженных овец на одного стригальщика?
12. В чем состоят особенности классировки шерсти? Техника классировки шерсти.
13. Какие мероприятия проводят с овцами после стрижки шерсти?

Тема «Особенности формирования шерсти»

1. Из каких слоев состоит кожа, их роль в шерстеобразовании?
2. Когда и в каких слоях кожи закладываются шерстные фолликулы?
3. Какие типы шерстных волокон образуются в первичных и вторичных шерстных фолликулах у овец с однородной и неоднородной шерстью?
4. Охарактеризуйте строение кожи и шерстного волокна овец.
5. Дайте характеристику шерсти овцам тонкорунного направления продуктивности.
6. Дайте характеристику шерсти овцам полутонкорунного направления продуктивности.
7. Дайте характеристику шерсти овцам полугрубошерстного и грубошерстного направления продуктивности.
8. Чем отличается (с практической точки зрения) шерсть овец от других типов волокон.
9. Дайте характеристику шерсти животных отряда Лама.
10. Дайте характеристику шерсти кашмирской и кашгорской пород коз.
11. Дайте характеристику шерсти, получаемую от верблюдов и яков.
12. Чем характеризуется возрастная и сезонная линька.
13. Чем характеризуется непериодическая и патологическая линька.
14. Что понимается под брильной, заводской, восстановленной шерстью. Особенности получения.
15. В чем различия между однородной тонкой и полутонкой шерстью?
16. Чем отличается неоднородная полугрубая шерсть от однородной полугрубой?
17. По каким признакам и свойствам различаются овечья и козья шерсть?
18. Какие изделия вырабатываются из шерсти?
19. В чем различия искусственных и синтетических волокон?
20. От каких пород овец получают однородную и неоднородную шерсть?
21. Чем характеризуется песига, в какой возрастной период, и в какой шерсти встречается?
22. Чем отличаются пуховые волокна овец от кроличьих?

Тема «Типы шерстных волокон. Химический состав и гистологическое строение шерстных волокон»

1. В чем заключается методика приготовления препарата для микроскопического исследования шерстного волокна?
2. Чем отличаются по гистологическому строению шерстные волокна разных типов?
3. На какие свойства шерсти оказывает влияние чешуйчатый слой?
4. Какая связь коркового слоя с прочностью шерстного волокна?
5. На какие свойства шерсти влияет сердцевинный слой, какие особенности в его строении у овец разных пород?
6. Как определить группу овечьей шерсти по гистологическому строению шерстных волокон?
7. В чем особенности гистологического строения овечьей шерсти, искусственных и синтетических волокон?
8. Из каких типов волокон может состоять шерсть овец разного направления продуктивности?
9. Какими особенностями характеризуются пуховые волокна?
10. Какими особенностями характеризуются переходные волокна?
11. Какими особенностями характеризуются остевые волокна?
12. Какими особенностями характеризуется мертвый и сухой волос?
13. Дайте характеристику химического состава шерсти.
14. Роль и характерные особенности чешуйчатого слоя волокна.
15. Роль и характерные особенности коркового и сердцевинного слоев шерстных волокон.

Тема «Руно и его элементы».

1. Что такое руно?
2. Какие по форме бывают руна?
3. Какие особенности характерны для штапеля?
4. Какие особенности характерны для косицы?
5. Что характерно для цилиндрической формы штапеля?
6. Что характерно для конической и обратноконической форм штапеля?
7. В каких случаях руно не образуется?
8. В чем различия штапельного и штапельно-косичного строения руна?
9. Какие формы наружного и внутреннего штапеля могут быть в руно тонкорунных овец?
10. Какие факторы оказывают влияние на образование и строение штапеля?
11. В чем различия по строению руна между тонкорунными, полутонкорунными и грубошерстными породами овец?
12. Какими методами определяют соотношение основных типов шерстных волокон?
13. Как подготовить образцы неоднородной шерсти для анализа на соотношение основных типов шерстных волокон?
14. Какова последовательность анализа образца неоднородной шерсти?
15. При каких условиях исследуется контрольная проба?
16. Охарактеризуйте особенности отбора проб шерсти с больших партий?
17. Охарактеризуйте особенности отбора проб шерсти с животного?

Тема «Физико-механические свойства шерсти. Жиропот»

1. Какое значение имеет тонины шерсти при ее промышленной переработке?
2. Какая связь тонины с другими физическими и технологическими свойствами шерсти?
3. В чем заключается микроскопический метод определения тонины шерсти? Как и для чего определяют переводной коэффициент?
4. В чем заключается экспертный метод оценки тонины шерсти?
5. На какие группы разделяют овечью шерсть по тонине?
6. Как определяют тонины однородной шерсти по отечественной и брадфордской системам классификаций?
7. Факторы, оказывающие влияние на тонины шерсти?

8. Какое значение имеет длина шерсти при ее промышленной переработке?
9. Как определяют естественную и истинную длину шерсти?
10. Факторы, оказывающие на длину шерсти?
11. Как определяется естественная длина однородной и неоднородной шерсти?
12. В чем различия между естественной и истинной длиной шерсти?
13. Какими особенностями характеризуется извитость пуха, переходного волокна и ости?
14. Какие формы извитости являются желательными и какие нежелательными и почему? С чем могут быть связаны нежелательные формы извитости, например, петлистая или «нитка»?
15. Как определить нормальную, сильную и слабую извитость, а также силу извитости?
16. Какая связь между извитостью и другими физико-механическими свойствами шерсти?
17. Зависит ли количество и качество пряжи от извитости шерсти?
18. Что понимается под прочностью шерсти?
19. Какие факторы оказывают влияние на прочность шерсти?
20. В чем различия между абсолютной и удельной прочностью?
21. Как определить прочность шерсти экспертным методом?
22. Как определить прочность шерсти лабораторным методом?
23. Что такое удлинение, растяжимость и упругость шерстных волокон?
24. Дайте характеристику эластичности шерсти.
25. Что понимается под мягкостью шерсти?
26. Чем характеризуется цвет и блеск шерсти?
27. Что такое прядомость шерсти и ее характерные особенности?
28. Что характерно для невоспламеняемости и непроводимости тепла шерсти?
29. В чем состоит особенность свойлачиваемости шерсти?
30. Что характерно для грязеотталкивающей способности, драпируемости и чешуйчатости шерсти?
31. Что понимается под комфорт-фактором, прядильной тониной и стилем шерсти?
32. Каковы состав и свойства жиропота?
33. . Какую роль играет жиропот в сохранении свойств шерсти?
34. . Как определить количество жиропота экспертным и лабораторным методами?
35. . Какие признаки характеризуют качество жиропота?
36. . Как подразделяют жиропот по цвету? Жиропот какого цвета наиболее желателен?
37. . Какова методика отбора проб шерсти в руне и по сортиентам для определения выхода мытого волокна?
38. . Как определить выход мытой шерсти по отаре (группе) овец?
39. . В чем состоит подготовка отобранных проб шерсти к определению таксата?
40. . Как определить выход мытого волокна на гидроаппарате и в сушильном шкафу?
41. . Какова норма влажности на мытую шерсть? 1
42. . Как проводится расчет выхода мытого и чистого волокна?

Тема «Кожевенное и шубно-меховое сырьё. Влияние отдельных факторов на качество кожевенного и шубно-мехового сырья»

1. Дайте характеристику топографии шкур и шкурки.
2. Охарактеризуйте класс строения дермы крупного рогатого скота.
3. Назначение и особенности строения эпидермиса и дермы шкур.
4. Функции сосочкового, сетчатого слоев и подкожной клетчатки.
5. Содержание и значение воды в кожном покрове.
6. Дайте характеристику белкам шкуры.
7. Дайте характеристику эластиновым и ретикулиновым волокнам.
8. Значение кератина, липидов, углеводов, ферментов и витаминов в коже.
9. Волосяной покров. Зарождение волосяного покрова.
10. 6. Охарактеризуйте показатели качества кожевенного сырья.
11. В чем состоят особенности получения шкур от павшего скота

Тема «Классификация кожевенного и шубно-мехового сырья»

1. По каким признакам подразделяют шкуры животных.
2. Дайте характеристику шкурам крупного рогатого скота опоек-слизок, опоек, выросток, полукожник.
3. Дайте характеристику шкурам крупного рогатого скота бычок, яловка, бычина, бугай, буйвол, яков лосей.
4. На какие топографические участки делится шкура лошадей.
5. Дайте характеристику шкурам лошадей в зависимости от возраста: жеребок-слизок, жеребок, выметка, конина.
6. Дайте характеристику шкурам верблюдов, ослов и мулов.
7. Дайте характеристику шкурам северных оленей.
8. На какие виды делятся овчины по производственному назначению.
9. Что характерно для меховых овчин, от каких пород по направлению продуктивности их получают, в чем особенности строения.
10. Что характерно для шубных овчин, от каких пород по направлению продуктивности их получают, в чем особенности строения.
11. Охарактеризуйте овчины русскую, степную, романовскую.
12. Дайте характеристику свиным шкурам.
13. Дайте характеристику шкурам коз.

Тема «Стандартизация кожевенного и шубно-мехового сырья. Консервирование шкур»

1. В чем заключается сущность стандартизации кожевенной промышленности.
2. Охарактеризуйте способы убоя сельскохозяйственных животных и пушных зверей.
3. Особенности предубойного содержания животных.
4. Назовите последовательность снятия шкур с крупного рогатого скота.
5. Назовите последовательность снятия шкур с лошадей, мелкого рогатого скота, свиней.
6. Дайте характеристику способам съема шкур с тушки зверей и сельскохозяйственных животных.
7. В чем заключаются послеубойные автолитические изменения в шкурах животных.
8. Чем характеризуется гниlostное разложение шкур.
9. Что происходит со шкурами под действием низких и высоких температур.
10. Охарактеризуйте консервирование шкур замораживанием и пресно-сухим способами.
11. Охарактеризуйте консервирование шкур мокрым солением и тузлукованием.
12. Охарактеризуйте консервирование шкур сухим солением, квашением, кислотнo-солевыми способами.
13. Охарактеризуйте консервирование шкур полимерными материалами, радиоактивными лучами и другими способами.
14. Перечислите и охарактеризуйте основные материалы, используемые при консервировании кожевенного и мехового сырья.
15. Дайте характеристику кожевенному сырью в зависимости от его качества.
16. Охарактеризуйте основные виды кожевенного сырья.
17. Чем характеризуется мелкое кожевенное сырье.
18. Дайте характеристику конским шкурам производственного назначения и по их величине.
19. Что входит в основу характеристик шкур овец, коз и свиней.
20. Из каких элементов складывается стандарт на меховое сырьё.
21. Дайте определение понятиям кожа, мех. Поясните особенности классификации кожи.
22. Охарактеризуйте кожи для верха легкой и тяжелой обуви.
23. Охарактеризуйте кожи для низа обуви, шорно-седельные кожи

24. Что характерно для одежно-галантерейной и технической кожи
25. Охарактеризуйте основные принципы классификации различных видов меха.
26. В чем заключаются правила убоя и съема шкурки ягнят на смушки?
27. Какие способы консервирования используются при первичной обработке смушка?
28. Чем отличаются разновидности шкурок каракульчевой группы?
29. Какие по форме завитки относятся к ценным, малоценным и порочным?
30. По каким свойствам и признакам характеризуются смушки?
31. Чем различаются смушки сура бухарского, сурхандарьинского и каракалпакского?
32. По каким признакам и свойствам различаются смушковые типы?
33. Как определить площадь смушка?
34. Какие встречаются пороки смушка?
35. Дайте характеристику основным прижизненным порокам
36. Охарактеризуйте пороки характерные для волосяного покрова шкур
37. Дайте характеристику посмертным порокам
38. Перечислите и охарактеризуйте причины возникновения проков при хранении шкур
39. Из каких показателей складывается подбор сырья в производственные партии
40. Какие показатели входят в сортировку шкурок.

Тема «Волосяной покров и переработка шкурок пушных зверей»

1. Поясните физиологические функции волосяного покрова зверей. Густота волосяного покрова.
2. Особенности строения стержня волос зверей
3. Охарактеризуйте типы окраса волос
4. Особенности микроструктуры строения волос. Характеристика слоев волоса.
5. Опишите строение сердцевинного слоя волос пушных зверей.
6. Значение и строение корня волос.
7. Дайте характеристику волосяному мешку волоса пушных зверей.
8. Особенности развития волоса пушных зверей. Дифференцировка волосяного покрова зверей.
9. Назовите и охарактеризуйте чувствительный и осязательный волос у зверей.
10. Назначение и характеристика направляющих и остевых волос.
11. Назначение и характеристика промежуточных и пуховых волос.
12. Особенности расположения волос на шкурке.
13. Что характеризуют потоки волос.
14. Охарактеризуйте признаки зрелости волосяного покрова зверей.
15. Дайте характеристику способам забоя зверей.
16. Дайте характеристику способам снятия шкурки с различных видов зверей.
17. В чем заключается сущность и технология обезжиривания шкурки.
18. С какой целью проводится правка шкурки зверя.
19. Охарактеризуйте особенности правки шкурки лисиц, песцов.
20. Охарактеризуйте особенности правки шкурки норок, соболей, нутрий.
21. Поясните технологические особенности сушки шкурок зверей.
22. Основные понятия проведения откатки шкурок — цель, технологические особенности.
23. Основы сортировки шкурок пушных зверей.
24. Принципы деления шкурок по кряжам, размерам, цвету, серебристости.
25. Дайте характеристику деления шкурок по сортам и дефектам.
26. Особенности определения стоимости шкурки.
27. Поясните правила хранения, упаковки и транспортировки шкурок пушных зверей.

Оценивание устного ответа:

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Отлично	обучающийся строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении концепции. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.
<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 и дополнительных источников информации.
<i>Удовлетворительно</i>	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.
<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.1.2. Вопросы для коллоквиумов**Коллоквиум I Тема «Понятие о молоке».**

1. Дать понятие молоко.
2. Молозиво. Химический состав. Основные отличия.
3. Стародойное молоко. Химический состав. Основные отличия.
4. Пищевая ценность молока.
5. Энергетическая ценность молока.
6. Фальсификации молока.
7. Как произвести отбор проб молока, сливок.
8. Как произвести отбор проб кисломолочных продуктов, сметаны, расфасованных в мелкую тару?
9. Как произвести отбор проб молока, сливок, сметаны из фляг?
10. Как произвести отбор проб сметаны из фляг?
11. Что включает в себя понятие «единица продукции»?
12. Что включает в себя понятие «штучная продукция», «нестучная продукция»?
13. Правила хранения консервированных проб.
14. Консерванты для проб молока.
15. Правило подготовки проб к анализу.

16. Отбор средней пробы для проведения анализа.
17. Выбор моющего средства.
18. Дезинфеканты.
19. Физические методы дезинфекции.
20. Порядок санитарной обработки оборудования.

Коллоквиум 2 Тема «Сырьё для молочной промышленности».

1. Основное сырьё для производства молочных продуктов.
2. Химический состав молока.
3. Молочный жир, роль в переработке молока.
4. Роль белков молока в переработке.
5. Молочный сахар.
6. Ферменты молока.
7. Минеральные вещества.
9. Казеин.
10. Сывороточные белки.
11. Фосфолипиды.
12. Вода молока.
13. Сухое вещество.
14. Сухой обезжиренный молочный остаток.
15. Фракции казеина, основные отличия.
16. Роль углеводов в переработке молока.
17. Основные компоненты молока.
18. Факторы, влияющие на состав молока.
19. Технологические факторы, оказывающие влияние на состав молока.
20. Внешние факторы их влияние на состав молока.

Коллоквиум 3 Тема «Основные свойства молока»

1. Органолептические показатели молока.
2. Плотность молока.
3. Вязкость молока.
4. Точка замерзания.
5. Термостойкость молока.
6. Титруемая кислотность.
7. Активная кислотность молока.
8. Сычужная свертываемость.
9. Основные показатели молочного жира.
10. Санитарно-гигиенические показатели молока-сырья.
11. Бактерицидная фаза молока.
12. Бактерицидность молока.
13. Посторонние вещества молока.
14. Пороки кормового происхождения.
15. Пороки молока бактериального происхождения.
16. Показатели, характеризующие натуральность молока.
17. Показатели, характеризующие свежесть молока.
18. Роль активной кислотности в переработке молока.
19. Взаимосвязь активной и титруемой кислотности.
20. Физико-химические свойства молока.

Коллоквиум 4 Тема «Факторы, влияющие на хранения готового продукта»

1. Режимы тепловой обработки.
1. Как влияют уровень и тип кормления коров на состав молока?

2. Влияние кормления на состав и свойства жира и белков молока?
3. Как изменяются составные части молока в течение лактационного периода?
4. Чем объясняется различная жирность молока у коров разных пород?
5. Чем объясняются различия в изменении содержания белка в молоке коров при односторонней селекции по жиру?
6. Какие факторы, помимо лактации, кормления и породности влияют на состав молока?
7. Почему молоко некоторых животных кремовое, других- белое?
8. Влияние физиологических факторов на химический состав и свойства молока.
9. Влияние внешних факторов на химический состав и свойства молока.
10. Влияние факторов, связанных с условием получения молока на химический состав и свойства молока.
11. Какие виды кормов отрицательно влияют на органолептические и технологические свойства молока?
12. Перечислите виды фальсификации.
13. Какие изменения в химическом составе молока происходят при разбавлении молока обратом?
14. Какие изменения в химическом составе молока происходят при разбавлении молока водой?
15. Как изменяется плотность молока при двойной фальсификации?
16. Особенности химического состава и свойства молозива.
17. Особенности химического состава и свойства стародойного молока.
18. Почему перерабатывающие предприятия не принимают молозиво и стародойное молоко?
19. По каким показателям может определить наличие воды в молоке?
20. Как определить наличие примеси соды в молоке?

Коллоквиум 5 Тема «ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия», ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочных продуктов».

1. Основные положения ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко коровье-сырое».
2. Основные положения ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия
3. Трактовка в технических условиях «молоко натуральное коровье-сырьё».
4. Какие технологические операции входят в первичную обработку молока на ферме?
5. Сортировка молока в соответствии с техническими условиями.
6. Требования к транспортной маркировке.
7. Содержание токсичных элементов в молоке и контроль за их содержанием.
8. Режимы транспортирования молока-сырья.
9. В каком случае допускается предварительная термическая обработка сырого молока?
10. Область применения ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия
11. Определение «молоко» и «сырое молоко» в соответствии с ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия
12. Технические требования к молоку по органолептическим показателям согласно ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия.
13. Физико-химические показатели согласно ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия
14. Правила приемки молока.

Основные положения ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочных продуктов».

15. Транспортировка и хранения молока согласно нормативно технической документации.
16. Хранение молока, предназначенного для детского питания.
17. Объекты регулирования Технического регламента (сырьё).
18. Молочная продукция (продукты переработки) как объекты Технического регламента.
19. Функциональные компоненты для производства продуктов переработки молока.
20. Специализированная молочная продукция ТР ТС .

Коллоквиум 6 Тема «Вторичное молочное сырьё, определения качества»

1. Вторичное молочное сырьё как резерв молочной промышленности.
2. Химический состав обезжиренного молока.
3. Основные показатели обезжиренного молока.
4. Основные отличия обезжиренного молока от цельного.
5. Направление переработки обезжиренного молока.
6. Химический состав пахты.
7. Основные показатели пахты.
8. Отличие пахты от цельного молока.
9. Направление переработки пахты.
10. Виды молочной сыворотки.
11. Творожная сыворотка, ее отличие от цельного молока.
12. Подсырная сыворотка. Состав, свойства, направление переработки.
13. Казеиновая сыворотка, состав, направление переработки.

Коллоквиум 7 Тема «Основные технологические операции в производстве молочных продуктов».

1. Очистка молока от механических примесей.
2. Сущность процесса очистки молока на сепараторе-молокоочистителе.
3. Факторы, влияющие на эффективность очистки.
4. Основы сепарирования молока.
5. Основные факторы, влияющие на процесс сепарирования.
6. Гомогенизация молочного сырья.
7. Назначение, закономерности и способы гомогенизации.
8. Основные факторы, влияющие на эффективность гомогенизации.
9. Влияние гомогенизации на состав и свойства молочного сырья.
10. Виды гомогенизации.
11. Учёт молока-сырья.
12. Спонтанный и индуцированный липолиз.
13. Охлаждение и замораживание молочного сырья.
14. Назначение, сущность, основные режимы пастеризации и термизации.
15. Обоснование режимов пастеризации при производстве различных молочных продуктов.
16. Порядок приёмки молока.
17. Расчёт массы и жирности нормализованной смеси.
18. Порядок приемки молока.
19. Первичная обработка молока.
20. Схема периодического контроля.
21. Ультрафильтрация.
22. Термизация молока.

Коллоквиум 8 Основы производства молочных продуктов.

Тема «Производства пастеризованных видов молока».

1. Порядок приёмки молока.
2. Схема периодического контроля молока-сырья.
3. Передача молока-сырья.
4. Учёт молока-сырья.
5. Определение сортности молока.
6. Первичная обработка молока.
7. Очистка молока.
8. Сепарирование молока.
9. Нормализация молока.
10. Виды тепловой обработки.
11. Изменение составных частей молока при тепловой обработке.
12. Биохимические и физико-химические изменения молока при его хранении.
13. Холодильная обработка молока.
14. Спонтанный и индуцированный липолиз.
15. Классификация питьевого молока.
16. Общая технологическая схема производства питьевого молока.
17. Гомогенизация нормализованной смеси.
18. Расчёт массы и жирности нормализованной смеси.
19. Технология производства «Отборного» молока.
20. Требования к сырью для производства питьевого молока.
21. Технология производства «Топлёного» молока.
22. Технология производства «Особого» молока.

Тема «Производство стерилизованного молока».

1. Требования к сырью для производства стерилизованного молока.
2. Производство стерилизованного молока одноступенчатым способом.
3. Технология производства стерилизованного молока двухступенчатым способом.
4. Определение оптимальной дозы соли-стабилизатора.
5. Производство стерилизованного молока в потоке.
6. Преимущества и недостатки высокотемпературной обработке
7. Режимы хранения стерилизованного молока.

Тема «Технология производства кисломолочных продуктов».

1. Отличие в гомоферментативном и гетероферментативном брожении.
2. Брожение молочного сахара при производстве кисломолочных напитков.
3. Биохимические процессы при производстве кисломолочных напитков.
4. Физико-химические процессы при производстве кисломолочных напитков.
5. Факторы, определяющие структурно-механические свойства сгустков.
6. Процесс коагуляции казеина.
7. Механизм процесса гелеобразования.
8. Технология производства йогурта
9. Особенности производства кисломолочного напитка «Тан».
10. Влияние состава молока, бактериальных заквасок на брожение лактозы и коагуляцию казеина.
11. Что такое «синерезис», факторы его протекания.
12. Формирование органолептических показателей в кисломолочных продуктах.
13. Технология производства кефира.
14. Технология производства ряженки.
15. Основные отличия в производстве кисломолочных напитков варенца и ряженки.

Тема «Технология производства сметаны».

1. Какие компоненты молока участвуют в формировании структуры сметаны?
2. Основные процессы, протекающие при производстве сметаны.
3. Выбор режима гомогенизации при производстве сметаны.

4. Факторы, влияющие на созревание сметаны.
5. Как повысить вязкость сметаны?
6. Особенности производства студенческой сметаны.
7. Особенности производства столовой сметаны.
8. Особенности производства домашней сметаны.
9. Микробиологические показатели сметаны.
10. Технология производства сметаны с использованием сухих молочных продуктов.
11. Технология производства особой сметаны.
12. История производства сметаны.
13. Общая технологическая схема производства сметаны.

Тема «Технология производства творога»

1. Ассортимент и характеристика творога
2. Основы производства творога.
3. Технология производства творога кислотным способом.
4. Технология производства творога кислотно-сычужным способом.
5. Основные отличия в производстве творога кислотным и кислотно-сычужным способами.
6. Особенности производства творога раздельным способом.
7. Основные преимущества и недостатки основных способов производства творога.
8. Режимы хранения творога.
9. Требования к сырью для производства творога.

Тема «Технология производства сыра».

1. Требования к сырью для производства сычужных сыров.
2. Требования к сырью для производства мягких сыров.
3. Требования к сырью для производства плавленого сыра.
4. Классификация сыра.
5. Оценка качества молока по сычужно-бродильной пробе.
6. Общая технологическая схема производства натуральных сыров.
7. Подготовка молока к свертыванию.
8. Нормализация молока.
9. Режимы пастеризации молока в сыроделии.
10. Роль хлорида кальция при производстве сыра.
11. Бактериальные закваски и плесени в сыроделии.
12. Роль азотнокислых солей калия и натрия при выработке сыра.
13. Энзиматические препараты.
14. Свертывание молока.
15. Механизм образования сычужных сгустков.
16. Обработка сычужных сгустков.
17. Разрезка сгустка и постановка сырного зерна.
18. Отбор сыворотки.
19. Вымешивание сырного зерна.
20. Второе нагревание.
21. Способы формирования сырной массы.
22. Прессование сырной массы.
23. Посолка сыров.
24. Созревание сыров.
25. Хранение сыров.
26. Технология производства сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания.
27. Технология производства сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания.
28. Технология производства сыров с повышенным уровнем молочнокислого брожения.
29. Технология производства мягких сыров.
30. Технология производства рассольных сыров.
31. Технология производства плавленых сыров.

Тема «Технология производства сливочного масла».

1. Требования к молоку для производства сливочного масла.
2. Требования к сливкам для производства сливочного масла.
3. Исправление пороков сливок.
4. Классификация сливочного масла.
5. Оборудование для производства сливочного масла методом сбивания.
6. Оборудование для производства сливочного масла методом преобразования
7. Стадии дестабилизации жировой дисперсии сливок.
8. Физическое созревание сливок.
9. Основные этапы маслообразования методом сбивания сливок.
10. Основные этапы образования масляного зерна.
11. Обращения эмульсии типа «масло в воде» в эмульсию «вода в масле».
12. Технология производства сливочного масла методом сбивания на маслоизготовителях непрерывного действия.
13. Технология производства сливочного масла на маслоизготовителях периодического действия.
14. Технология производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.
15. Основные различия методов производства сливочного масла.
16. Упаковка, маркировка и хранение сливочного масла.
17. Органолептическая оценка качества сливочного масла.
18. Технология производства «Вологодского» масла.
19. Технология производства «Крестьянского» масла.
20. Способы производства «Топленого» масла.
21. Оценка консистенции сливочного масла.
22. Технология производства «Кислосливочного» масла.
23. Технология производства сливочного масла с наполнителями.
24. Технология производства мягкого масла.

Тема Технология производства мороженого

1. Ассортимент мороженого.
2. Факторы, влияющие на взбитость мороженого.
3. Роль гомогенизации при производстве мороженого.
4. Современное состояние производства мороженого в стране, крае и за рубежом.
5. История создания мороженого.
6. Роль стабилизаторов при производстве мороженого.
7. Сахаристое сырьё, используемое при производстве мороженого.
8. Проведение замораживания мороженого.
9. Режимы хранения мороженого.
10. Формирование структуры мороженого.
11. Особенности производства плодово-ягодного мороженого.
12. Направление расширения ассортимента мороженого.
13. Технология производства закаленного мороженого.
14. Технология производства мягкого мороженого.

Вопросы для коллоквиумов 8 семестра

Коллоквиум *Тема «Технология хранения и переработки продукции птицеводства.*

1. Назовите основные направления развития птицеводства.
2. Назовите отличительные особенности кур мясного направления и основные породы.
3. В чем отличие пород кур мясного направления от кур яичного направления, назовите породы.
4. Перечислите наиболее распространённые отечественные кроссы кур.

5. Дайте определение понятий «гибридная птица», «бройлер».
6. Какие типы домашних уток разводят в настоящее время?
7. Охарактеризуйте современные породы гусей и уровень их продуктивности?
8. Как классифицируют дикую птицу по месту обитания?
9. Назовите основные кости скелета птицы.
10. Охарактеризуйте мускульные, жировые ткани и кожный покров птицы.
11. Дайте характеристику грудной, бедренной и спино-лопаточной частям тушки птицы.
12. Назовите процентное соотношение частей тушки у цыплят бройлеров, кур и уток.
13. Назовите процентное соотношение частей тушки у гусей, индеек и перепелов.
14. Из чего складывается морфологический состав тушки цыплят бройлеров. Поясните морфологический состав тушки цыплят бройлеров.
15. Что означает понятие «идентификация продукции», с какой целью её проводят?
16. В чём заключается значение дегустационной оценки при анализе качества продукции?
17. Виды дегустаций, особенности показательной дегустации?
18. Дайте характеристику рабочей дегустации, кем проводится?
19. Какие задачи ставятся перед дегустационной комиссией?
20. Какие требования предъявляют к помещению и рабочему месту дегустаторов в ходе проведения оценки?
21. По каким показателям проводится классификация мяса домашней птицы.
22. Перечислите и охарактеризуйте факторы, влияющие на качество мяса птицы.
23. Кто на перерабатывающем предприятии производит взятие образцов на определения качества?
24. По каким показателям производится органолептическая оценка свежести мяса птицы?
25. Что называют полуфабрикатами?
26. Какие виды полуфабрикатов вы знаете?
27. Какие полуфабрикаты называются порционными?
28. Какие полуфабрикаты называются панированными и мелкокусковыми?
29. При какой температуре осуществляется выдержка (созревание) на шприцованных тушек птицы?
30. Какое оборудование позволяет ускорить процесс посола мяса кур?
31. Рекомендуемые режимы массирования мяса кур при посоле?
32. Строение и химический состав яйца.
33. Химический состав и пищевая ценность белка и желтка.
34. Товароведческая классификация яиц по ГОСТ 31654-2012.
35. Дефекты (пороки) яиц.
36. Методы определения доброкачественности яиц.
37. Перечислите основные изменения куриного яйца при хранении.
38. Дайте краткую характеристику процессу гниения яиц.
39. Плесневение яиц и основные инфекции, передающиеся через яйцо.
40. Охарактеризуйте основные способы переработки яиц.
41. Состав сухого яичного порошка (сухой яичный меланж) и яичного меланжа

Вопросы для коллоквиума по: «Технология хранения и переработки продукции овцеводства и козоводства (шерсть, пух)»

Коллоквиум 1 (темы с 1 по 7)

1. Что положено в основу классификации текстильных волокон?
2. Какие волокна по этой классификации являются основными?
3. В чем суть отличия волокон разных групп?
4. Что относят к натуральным волокнам животного происхождения. Как получают искусственные волокна животного происхождения

5. Из чего получают искусственные волокна растительного происхождения.
6. Чем отличается овечья шерсть от искусственных и синтетических волокон?
7. В чем заключается суть и организация проведения бонитировки овец?
8. Какие элементы облегчения труда используют при обустройстве мест бонитировки.
9. Охарактеризуйте особенности ловли и удержания овец. Почему необходимо соблюдать эти правила.
10. Какие элементы при осмотре головы, рогов, рта у овец указывают на соответствующие достоинства и недостатки конституции, шерсти и т.д.
11. На что может указывать цвет и количество жиропота в шерсти овец.
12. Что характеризует розовый цвет кожи.
13. В какой части кожи овцы расположено наибольшее и наименьшее количество фолликулов.
14. В какое время года, сколько раз и почему стригут овец разного направления продуктивности?
15. От каких возрастных и породных групп овец получают пояровую шерсть? Какие требования необходимо выполнять при подготовке овец к стрижке и при ее проведении?
16. В чем заключается подготовка к стрижке помещений, оборудования, обслуживающего персонала, стригалей? Какое оборудование и материалы необходимо иметь на стригальном пункте?
17. Какие существуют способы стрижки овец? В чем заключается порядок (очередность) стрижки овец разных половозрастных групп?
18. Какие технологические процессы проводят на стригальном пункте? В чем за уход за остриженными овцами?
19. Как организовать и провести индивидуальный учет настрига шерсти и ее классировку? В чем состоят особенности классировки шерсти? Техника классировки шерсти
20. Что влияет на нагрузку остриженных овец на одного стригаля?
21. Из каких слоев состоит кожа, их роль в шерстеобразовании?
22. Когда и в каких слоях кожи закладываются шерстные фолликулы? Какие типы шерстных волокон образуются в первичных и вторичных шерстных фолликулах у овец с однородной и неоднородной шерстью?
23. Дайте характеристику шерсти овцам тонкорунного направления продуктивности.
24. Дайте характеристику шерсти овцам полутонкорунного направления продуктивности.
25. Дайте характеристику шерсти овцам полугрубошерстного и грубошерстного направления продуктивности.
26. Чем отличается (с практической точки зрения) шерсть овец от других типов волокон.
27. Дайте характеристику шерсти животных отряда Лама.
28. Дайте характеристику шерсти кашмирской и кашгорской пород коз.
29. Дайте характеристику шерсти, получаемую от верблюдов и яков.
30. Чем характеризуется возрастная и сезонная линька.
31. Чем характеризуется непериодическая и патологическая линька.
32. Что понимается под брильной, заводской, восстановленной шерстью. Особенности получения.
33. В чем различия между однородной тонкой и полутонкой шерстью?
34. Чем отличается неоднородная полугрубая шерсть от однородной полугрубой?
35. По каким признакам и свойствам различаются овечья и козья шерсть?
36. Какие изделия вырабатываются из шерсти?
37. В чем различия искусственных и синтетических волокон?
38. От каких пород овец получают однородную и неоднородную шерсть?
39. Чем характеризуется песига, в какой возрастной период, и в какой шерсти встречается? Чем отличаются пуховые волокна овец от кроличьих?
40. Что такое руно? Какие по форме бывают руна?

41. Какие особенности характерны для штапеля? Какие особенности характерны для косицы?
42. Что характерно для цилиндрической формы штапеля? Что характерно для конической и обратноконической форм штапеля?
43. В каких случаях руно не образуется? В чем различия штапельного и штапельно-косичного строения руна?
44. Какие формы наружного и внутреннего штапеля могут быть в руне тонкорунных овец? Какие факторы оказывают влияние на образование и строение штапеля?
45. В чем различия по строению руна между тонкорунными, полутонкорунными и грубошерстными породами овец?
46. Какими методами определяют соотношение основных типов шерстных волокон? Как подготовить образцы неоднородной шерсти для анализа на соотношение основных типов шерстных волокон?
47. Какова последовательность анализа образца неоднородной шерсти? При каких условиях исследуется контрольная проба?
48. Охарактеризуйте особенности отбора проб шерсти с больших партий? Охарактеризуйте особенности отбора проб шерсти с животного?

Коллоквиум 2 (темы с 8 по 14)

1. Какое значение имеет тонины шерсти при ее промышленной переработке? Какая связь тонины с другими физическими и технологическими свойствами шерсти?
2. В чем заключается микроскопический метод определения тонины шерсти? Как и для чего определяют переводной коэффициент? В чем заключается экспертный метод оценки тонины шерсти?
3. На какие группы разделяют овечью шерсть по тонине?
4. Как определяют тонины однородной шерсти по отечественной и брадфордской системам классификаций?
5. Факторы, оказывающие влияние на тонины шерсти?
6. Какое значение имеет длина шерсти при ее промышленной переработке? Как определяют естественную и истинную длину шерсти?
7. Факторы, оказывающие на длину шерсти? Как определяется естественная длина однородной и неоднородной шерсти? В чем различия между естественной и истинной длиной шерсти?
8. Какими особенностями характеризуется извитость пуха, переходного волокна и ости?
9. Какие формы извитости являются желательными и какие нежелательными и почему? С чем могут быть связаны нежелательные формы извитости, например петлистая или «нитка»?
10. Как определить нормальную, сильную и слабую извитость, а также силу извитости? Какая связь между извитостью и другими физико-механическими свойствами шерсти? Зависит ли количество и качество пряжи от извитости шерсти?
11. Что понимается под прочностью шерсти? Какие факторы оказывают влияние на прочность шерсти?
12. В чем различия между абсолютной и удельной прочностью?
13. Как определить прочность шерсти экспертным методом? Как определить прочность шерсти лабораторным методом?
14. Что такое удлинение, растяжимость и упругость шерстных волокон? Дайте характеристику эластичности шерсти.
15. Что понимается под мягкостью шерсти? Чем характеризуется цвет и блеск шерсти?
16. Что такое прядомость шерсти и ее характерные особенности?
17. Что характерно для невоспламеняемости и непроводимости тепла шерсти?
18. В чем состоит особенность свойлачиваемости шерсти?

19. Что характерно для грязеотталкивающей способности, драпируемости и чешуйчатости шерсти?
20. Что понимается под комфорт-фактором, прядильной тониной и стилем шерсти?
21. Каковы состав и свойства жиропота? Какую роль играет жиропот в сохранении свойств шерсти
22. Как определить количество жиропота экспертным и лабораторным методами?
23. Какие признаки характеризуют качество жиропота? Как подразделяют жиропот по цвету? Жиропот какого цвета наиболее желателен?
24. Какова методика отбора проб шерсти в руне и по сортиментам для определения выхода мытого волокна?
25. Как проводится расчет выхода мытого и чистого волокна. Как определить выход мытой шерсти по отаре (группе) овец?
26. В чем состоит подготовка отобранных проб шерсти к определению таксата? Как определить выход мытого волокна на гидроаппарате и в сушильном шкафу?
27. Какова норма влажности на мытую шерсть?
28. Какие отличительные особенности в классификации однородной и неоднородной овечьей шерсти?
29. По каким признакам подразделяют тонкую и полутонкую шерсть?
30. Какие границы тонкой шерсти по показателю тонины в качествах и мкм? Каковы нормативы деления тонкой шерсти по длине?
31. По каким признакам различают шерсть кроссбредную от кроссбредного типа?
32. Чем отличается шерсть неоднородная весенней стрижки от шерсти осенней стрижки овец? Какую шерсть относят к поярковой и каковы ее отличительные особенности?
33. По каким признакам разделяют на сорта неоднородную рунную шерсть? Как подразделяют шерсть в зависимости от массовой доли растительных примесей?
34. В чем состоят основные правила упаковки, маркировки, транспортирования и хранения шерсти?
35. Назовите показатели, по которым распределяется козий пух в соответствии со стандартом.
36. Дайте характеристику козьего пуха по длине и тонине.
37. В чём заключаются особенности организации и проведения чёски козьего пуха?
38. Перечислите основные требования к пуху, разделенному по группам тонины.
39. Дайте характеристику пуху первого и второго класса.
40. Дайте характеристику пуху третьего и четвертого класса.
41. Перечислите особенности состояния свободного от сора и сильно засорённого пуха. Назовите цвета, на которые разделяют козий пух.
42. Дайте характеристику продуктивных и биологических особенностей коз горноалтайской породы.
43. Какие типы козьей шерсти вы знаете?
44. От каких пород получают козью шерсть?
45. На какие группы делится козья шерсть?
46. Чем характеризуется «кемп» козьей шерсти?
47. Какое значение имеет тонина козьей шерсти при ее промышленной переработке?
48. Какая связь тонины с другими физическими и технологическими свойствами козьей шерсти?
49. В чем заключается микроскопический метод определения тонины козьей шерсти?
50. Какие факторы оказывает влияние на тонину и длину козьей шерсти?
51. Какое значение имеет длина шерсти при ее промышленной переработке? Что оказывает влияние на длину шерсти?
52. Какие формы извитости являются желательными и какие нежелательными и почему?
53. Какая связь между извитостью и другими физико-механическими свойствами козьей шерсти?

54. Что понимается под прочностью шерсти? Какие факторы оказывают влияние на прочность козьей шерсти?
55. Как определить прочность шерсти экспертным методом? Как определить прочность шерсти лабораторным методом?
56. Перечислите основные пути повышения качества козьей шерсти.
57. Из чего складываются задачи первичной переработки шерсти?
58. Особенности создания пряжи шерсти в смеси с другими волокнами?
59. Охарактеризуйте операции при рыхлении и очистке волокнистой массы
60. В чем особенности аппаратного и гребенного прядения?
61. Особенности изготовления пряжи

Вопросы для коллоквиума по теме: «Основы технологии хранения и переработки кожи, овчинно-мехового и мехового сырья»

1. Какие подручные материалы для дубления кожи использовали в старину.
2. Что понимается под словом «скорье»
3. Назовите ученых, внесших вклад в развитие мехового производства России.
4. Основные направления развития кожи и меха.
5. Назовите основные направления развития кожевенной промышленности.
6. Основные регионы и страны, занимающиеся переработкой кожи и меха в России и за рубежом.
7. Дайте характеристику топографии шкур и шкурки.
8. Охарактеризуйте класс строения дермы крупного рогатого скота.
9. Назначение и особенности строения эпидермиса и дермы шкур.
10. Функции сосочкового, сетчатого слоев и подкожной клетчатки
11. Назовите источники сырья для кожевенной, шубно-меховой, щетинно-щеточной, валяльно-войлочной отраслей легкой промышленности.
12. По каким признакам подразделяют шкуры животных.
13. Дайте характеристику шкурам крупного рогатого скота опоек-слизкок, опоек, выросток, полужонок.
14. Дайте характеристику шкурам крупного рогатого скота бычок, яловка, бычина, бугай, буйволов, яков лосей.
15. На какие топографические участки делится шкура лошадей.
16. Дайте характеристику шкурам лошадей в зависимости от возраста: жеребок-слизкок, жеребок, выметка, конина.
17. Дайте характеристику шкурам верблюдов, ослов и мулов.
18. Дайте характеристику шкурам северных оленей.
19. На какие виды делятся овчины по производственному назначению.
20. Что характерно для меховых овчин, от каких пород по направлению продуктивности их получают, в чем особенности строения.
21. Что характерно для шубных овчин, от каких пород по направлению продуктивности их получают, в чем особенности строения.
22. Охарактеризуйте овчины русскую, степную, романовскую.
23. Дайте характеристику свиным шкурам.
24. Дайте характеристику шкурам коз.
25. В чем заключается сущность стандартизации кожевенной промышленности.
26. Охарактеризуйте способы убоя сельскохозяйственных животных и пушных зверей.
27. Особенности предубойного содержания животных.
28. Назовите последовательность снятия шкур с крупного рогатого скота.
29. Назовите последовательность снятия шкур с лошадей, мелкого рогатого скота, свиней.
30. Дайте характеристику способам съема шкур с тушки зверей и сельскохозяйственных животных.
31. В чем заключаются послеубойные автолитические изменения в шкурах животных.

32. Чем характеризуется гниlostное разложение шкур.
33. Что происходит со шкурами под действием низких и высоких температур.
34. Охарактеризуйте консервирование шкур замораживанием и пресно-сухим способами.
35. Охарактеризуйте консервирование шкур мокрым солением и тузлукованием.
36. Охарактеризуйте консервирование шкур сухим солением, квашением, кислотнo-солевыми способами.
37. Охарактеризуйте консервирование шкур полимерными материалами, радиоактивными лучами и другими способами.
38. Перечислите и охарактеризуйте основные материалы, используемые при консервировании кожаного и мехового сырья
39. Дайте характеристику кожаному сырью в зависимости от его качества.
40. Охарактеризуйте основные виды кожаного сырья.
41. Чем характеризуется мелкое кожаное сырье.
42. Дайте характеристику конским шкурам производственного назначения и по их величине.
43. Что входит в основу характеристик шкур овец, коз и свиней.
44. Из каких элементов складывается стандарт на меховое сырьё.
45. Дайте определение понятиям кожа, мех. Поясните особенности классификации кожи
46. Охарактеризуйте кожи для верха легкой и тяжелой обуви.
47. Охарактеризуйте кожи для низа обуви, шорно-седельные кожи
48. Что характерно для одежно-галантерейной и технической кожи
49. Охарактеризуйте основные принципы классификации различных видов меха.
50. В чем заключаются правила убоя и съема шкурки ягнят на смушки?
51. Какие способы консервирования используются при первичной обработке смушка?
52. Чем отличаются разновидности шкурок каракульчевой группы?
53. Какие по форме завитки относятся к ценным, малоценным и порочным?
54. По каким свойствам и признакам характеризуются смушки?
55. Чем различаются смушки сура бухарского, сурхандарьинского и каракалпакского?
56. По каким признакам и свойствам различаются смушковые типы?
57. Как определить площадь смушка?
58. Какие встречаются пороки смушка?
59. Дайте характеристику основным прижизненным порокам
60. Охарактеризуйте пороки характерные для волосяного покрова шкур
61. Дайте характеристику посмертным порокам
62. Перечислите и охарактеризуйте причины возникновения проков при хранении шкур
63. Из каких показателей складывается подбор сырья в производственные партии
64. Какие показатели входят в сортировку шкурок .
65. В чем заключаются основные подготовительные процессы обработки кожаного и шубно-мехового сырья.
66. Что такое дубление. Охарактеризуйте основные способы дубления.
67. Охарактеризуйте основные этапы отделки кожи.
68. Поясните физиологические функции волосяного покрова зверей. Густота волосяного покрова.
69. Особенности строения стержня волос зверей
70. Охарактеризуйте типы окраса волос
71. Особенности микроструктуры строения волос. Характеристика слоев волоса.
72. Опишите строение сердцевинного слоя волос пушных зверей.
73. Значение и строение корня волос.
74. Дайте характеристику волосяному мешку волоса пушных зверей.
75. Особенности развития волоса пушных зверей. Дифференцировка волосяного покрова зверей.
76. Назовите и охарактеризуйте чувствительный и осязательный волос у зверей.
77. Назначение и характеристика направляющих и остевых волос.

78. Назначение и характеристика промежуточных и пуховых волос.
79. Особенности расположения волос на шкурке.
80. Что характеризуют потоки волос.
81. Охарактеризуйте признаки зрелости волосяного покрова зверей.
82. Дайте характеристику способам забоя зверей.
83. Дайте характеристику способам снятия шкурки с различных видов зверей.
84. В чем заключается сущность и технология обезжиривания шкурки.
85. С какой целью проводится правка шкурки зверя.
86. Охарактеризуйте особенности правки шкурки лисиц, песцов.
87. Охарактеризуйте особенности правки шкурки норок, соболей, нутрий.
88. Поясните технологические особенности сушки шкурок зверей.
89. Основные понятия проведения откатки шкурок – цель, технологические особенности.
90. Основы сортировки шкурок пушных зверей.
91. Принципы деления шкурок по кряжам, размерам, цвету, серебристости.
92. Дайте характеристику деления шкурок по сортам и дефектам.
93. Особенности определения стоимости шкурки.
94. Поясните правила хранения, упаковки и транспортировки шкурок пушных зверей.

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.
<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.
<i>Удовлетворительно</i>	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.
<i>Неудовлетворительно</i>	Обучающийся допускает существенные пробелы в знаниях основных разделов учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

3.1.3. Комплекты заданий для лабораторных работ

Методы отбор и подготовка проб для исследования химического состава и свойств молока и молочных продуктов. Определение химического состава молока.	12/2
Определения органолептических свойств молока - сырья, физико-химических и технологических.	12/2
Факторы влияющие на хранения готового продукта.	8/2
Характеристики и устройства сепаратора	2/
Нормативно-технические требования для молока сырья.	4/2
Вторичное молочное сырье, определения качества.	4/
Факторы, влияющие на эффективность сепарирования, материальный баланс.	4/
Исследование показателей качества молочных продуктов.	6/
8 семестр	
Технология убоя и переработки мяса птицы. Особенности морфологии тела и анатомического строения птицы	2/2
Способы оценки качества мяса птицы	2/2
Разделка кур и переработка мяса птицы	4/
Определение сортности и доброкачественности яиц	4/
Коллоквиум по теме: «Технология хранения и переработки продукции птицеводства»	2/
Термины и определения. Текстильные волокна	2/
Особенности оценки шерсти на животном. Стрижка овец	2/1
Особенности формирования шерсти	2/1
Типы шерстных волокон. Химический состав и гистологическое строение шерстных волокон.	2/1
Руно и его элементы. Физико-механические свойства шерсти.	4/1
Пороки шерсти. Жиропот.	2/
Козий пух, козья шерсть.	4/
Переработка шерсти	2/
Коллоквиум по теме: «Технология хранения и переработки продукции овцеводства и козоводства (шерсть, пух)	2/
Кожевенное и шубно-меховое сырьё	2/1
Классификация кожевенного и шубно-мехового сырья	2/
Стандартизация кожевенного и шубно-мехового сырья. Консервирование шкур.	3/1
Волосной покров и переработка шкурок пушных зверей.	3/2
Коллоквиум по теме: «Основы технологии хранения и переработки кожи, овчино-мехового и мехового сырья	2/

Лабораторная работа 1-2. Тема «Методы отбор проб и подготовка их к анализу»

Задание. Изучить теоретические положения, отбора проб и подготовки к исследованию, сделать краткий конспект.

Лабораторная работа 3. Тема: «Методы органолептической оценки молока и молочных продуктов»

Задание. Изучить методы органолептической оценки молока и молочных продуктов. Дать характеристику методам органолептической оценки молока и молочных продуктов. Сделать конспект.

Лабораторная работа 4. Тема: «Методы определения физических, химических, биохимических свойств молока».

Задание. Изучить основные методы определения физических, химических, биохимических свойств молока. Определить физические, химические, биохимические свойства молока в представленных образцах. Проанализировать полученные результаты и сделать вывод.

Лабораторная работа 5. Тема: «Определение технологических свойств молока».

Задание. Изучить методы определения технологических свойств молока (термоустойчивость, сычужная свертываемость). Определить термоустойчивость и сычужную свертываемость в представленных образцах. Проанализировать полученные результаты и сделать вывод.

Лабораторная работа 6. Тема «Определение содержания массовой доли жира, массовой доли белка в молоке».

Задание. Изучить методики определения содержания массовой доли жира, массовой доли белка в молоке. Определить массовую долю жира аналитическим инструментальным методом в представленных образцах молока. Определить массовую долю белка в молоке формольным методом титрования. Определить содержание казеина методом Маттиопуло. Проанализировать полученные результаты и сделать вывод.

Лабораторная работа 7. Тема: «Факторы, влияющие на срок хранения готового продукта»

Задание. Изучить влияние температурной обработки молочной смеси на срок хранения готового продукта.

Лабораторная работа 8. Тема «Характеристики и устройства сепаратора»

Задание. Изучить устройства сепаратора. Установить факторы, влияющие на процесс сепарирования. Составить материальный баланс по результатам сепарирования молока.

Лабораторная работа 9 Тема «Нормативно-техническая документация»

Задание. Изучить основные положения ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия и ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочных продуктов».

Лабораторная работа 10 Тема «Вторичное молочное сырье»

Задание. Изучить основные показатели обезжиренного молока, пахты и сыворотки. Сделать соответствующие выводы.

Лабораторная работа 11 – 15 Тема «Технология производства молочных продуктов»

«Производство кисломолочных продуктов. Приготовление закваски. Определения качества кисломолочных напитков. Факторы, влияющие на процесс сквашивания смеси»

Задание. Освоить методику составления рецептур на кисломолочные напитки. Научиться составлять рецептуры на различные виды. Определить ряд влияние факторов (режима температурной обработки молока, состава закваски) на качественные показатели кисломолочных напитков.

Тема «Технология производства творога кислотным и кислотно-сычужным способами»

Задание. Изучить влияние способа производства творога на качественные показатели и продолжительность его хранения. Оформить технологический журнал. Сделать соответствующие выводы. Определить выход творога в зависимости от технологических показателей. Провести соответствующие расчёты.

Тема «Определение сыропригодности молока сырья».

Задание. Определить сыропригодность молока. Сделать выводы о пригодности его для производства сыра. Определить влияние молокосвертывающего фермента, температуры термической обработки, активности и дозы внесенного молокосвертывающего фермента на скорость образования сгустка и его качества. Произвести выработку мягкого сыра. Определить его качества и выход.

Лабораторные работы 8 семестр.

Тема «Технология убоя и переработки мяса птицы. Особенности морфологии тела и анатомического строения птицы»

Задание. Описать этапы убоя и переработки птицы. Зарисовать и описать особенности строения птицы. Ответить на контрольные вопросы.

Тема «Способы оценки качества мяса птицы»

Задание. Реферировать материал методических указаний. Описать и провести этапы органолептической оценки мяса сухопутной птицы. Ответить на контрольные вопросы.

Тема «Разделка кур и переработка мяса птицы»

Задание. Начертить схемы рис.4, 5., изучить ГОСТ 31962-2013. Изучить разделку туш птицы и провести разделку по отрубам. Подготовить мясо к переработке и провести горячее копчение кур. Ответить на контрольные вопросы.

Тема «Определение сортности и доброкачественности яиц»

Задание. Зарисовать строение яйца. Провести органолептические исследования яиц и овоскопирование. Изучить продукты переработки яиц.

Тема «Термины и определения. Текстильные волокна»

Задание. «Конспектировать основные термины. Изучить классификацию и основные свойства текстильных волокон. Ответить на контрольные вопросы.

Тема «Особенности оценки шерсти на животном. Стрижка овец.

Задание. Реферировать материал. Изучить особенности оценки шерсти на животном. Ознакомится с основными этапами организации и проведения стрижки, способы стрижки. Рассчитать численность стригалей, задание 3. Ответить на вопросы.

Тема «Особенности формирования шерсти»

Задание. Изучить формирование шерсти у овец в зависимости от направления продуктивности. Ответить на вопросы

Тема «Типы шерстных волокон. Химический состав и гистологическое строение шерстных волокон»

Задание. Изучить морфологические типы, строение, химический состав, гистологическое строение шерстных волокон выполнить задание 2,3,4,5 учебного пособия. Ответить на вопросы.

Тема «Руно и его элементы. Физико-механические свойства шерсти»

Задание. Реферировать материал. Зарисовать части руна, формы штапеля. Выполнить задание 4. Ответить на вопросы.

Тема «Пороки шерсти. Жиропот»

Задание. Реферировать материал. Описать пороки шерсти табл.23 задание 2. Методику определения выхода мытой шерсти. Выполнить задание 6.

Тема «Козий пух, козья шерсть»

Задание. Реферировать материал. Описать технические требования к пуху, шерсти. Заполнить таблицы 36, 37 учебное пособие.

Тема «Переработка шерсти»

Задание. Реферировать материал. Подготовить доклад с демонстрацией слайдов (не менее 20) по одной из тем: 1. Особенности хранения и первичной переработки шерсти разных видов животных (овцы, козы, другие животные). 2. Особенности производства шерстяных тканей. 3. Технология сбора, хранения и переработки пуха различного происхождения. 4. Технологическое оборудование, используемое при первичной переработке шерсти и пуха (характеристика, слайды). 5. Технологическое оборудование, используемое при производстве шерстяных и пуховых изделий.

Тема «Кожевенное и шубно-меховое сырьё»

Задание. Реферировать материал. Зарисовать топографические участки шкур. Описать строение, химический состав кожи. Ответить на вопросы.

Тема «Классификация кожевенного и шубно-мехового сырья»

Задание. Реферировать материал. Описать классификацию кожи и шубно-мехового сырья с учетом видовых особенностей. Ответить на контрольные вопросы

Тема «Стандартизация кожевенного и шубно-мехового сырья. Консервирование шкур»

Задание. Реферировать материал. Изучить и рассчитать нормы расхода химических реагентов для консервирования сырья. Описать шубно-меховое сырье по характеру шерстного покрова. Изучить способы определения площади шкур, требования к съемке шкур, способы консервирования шкур. Изучить классификацию кожевенного и мехового сырья. Ответить на контрольные вопросы.

Тема «Волосяной покров и переработка шкур пушных зверей»

Задание. Реферировать материал. Схематически изобразить строение волос пушных зверей. Изучить расположение волос. Определить площадь шкур и густоту волосяного покрова на шкурке. Освоить способы забоя зверей и сортировки шкур.

Оценивание лабораторной работы

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.

3.1.4. Вопросы для выполнения контрольной работы студентами заочного обучения

Значение молока и молочных продуктов в питании человека.

2. Основные компоненты молока, их содержание и биологическая роль.

3. Состав молока. Молочный жир. Строение, свойства и технологическое значение.

4. Состав молока. Белок. Строение, свойства и технологическое значение.

5. Состав молока. Лактоза. Технологическое значение.

6. Минеральные вещества молока и их технологическое значение.

7. Витамины молока и их технологическое значение.

6. Пороки молока. Методы их предупреждения.

7. Фальсификации молока.

8. Отбор средней пробы молока для анализа. Консервирование проб.

9. Органолептическая оценка молока и молочных продуктов.

10. Определение жира и белка в молоке.

11. Микрофлора молока.

12. Бактериальная обсемененность молока.

13. Источники загрязнения молока и меры их предупреждения.

14. Первичная обработка молока в хозяйстве. Моющие и дезинфицирующие вещества.

15. Правила приема-сдачи молока.

16. Классификация питьевого пастеризованного молока. Требования к сырью для производства.

17. Технология производства питьевого пастеризованного молока.
18. Особенности производства молока разных видов.
19. Требования к качеству питьевого пастеризованного молока, упаковке и маркировке. Условия и сроки хранения.
20. Классификация кисломолочных продуктов. Требования к сырью для производства.
21. Технология производства кисломолочных продуктов.
22. Особенности производства кисломолочных продуктов разных видов.
23. Оценка качества и пороки кисломолочных продуктов.
24. Требования к упаковке и маркировке кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения.
25. Классификация сливочного масла, состав и пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
- Технология производства сливочного масла.
27. Особенности производства сливочного масла разных видов.
28. Оценка качества и пороки сливочного масла.
29. Требования к упаковке и маркировке сливочного масла. Условия и сроки хранения.
30. Классификация сыров. Пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
31. Технология производства сыров.
32. Особенности производства сыров разных видов.
33. Оценка качества и пороки сыров.
34. Требования к упаковке и маркировке сыров. Условия и сроки хранения.
35. Классификация мороженого. Пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
36. Технология производства мороженого.
37. Особенности производства мороженого разных видов.
38. Оценка качества и пороки мороженого.
39. Требования к упаковке и маркировке мороженого. Условия и сроки хранения.
40. Классификация продуктов детского питания. Пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
41. Принципы, лежащие в основе производства консервов.
42. Технология производства продуктов детского питания.
43. Особенности производства продуктов детского питания разных видов.
44. Оценка качества и пороки продуктов детского питания.
45. Требования к упаковке и маркировке продуктов детского питания. Условия и сроки хранения.
46. Источники загрязнения молока и меры предупреждения. Микрофлора молока.
47. Классификация вторичных продуктов переработки молочного сырья. Пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
48. Технология производства вторичных продуктов переработки молочного сырья.
49. Особенности производства вторичных продуктов переработки молочного сырья разных видов.
50. Оценка качества и пороки вторичных продуктов переработки молочного сырья
51. Виды продуктивности сельскохозяйственных животных
52. Факторы, влияющие на продуктивность.
53. Пути увеличения продуктивности сельскохозяйственных животных.
54. Роль животноводства в обеспечении продуктами питания и сыром.
55. Биологические особенности крупного рогатого скота.
56. Половозрастные группы крупного рогатого скота
57. Понятие об экстерьере, интерьере и конституции скота.
58. Связь экстерьера, интерьера и конституции скота с хозяйственными признаками.
59. Характеристика конституции скота.
60. Способы оценки конституции скота
61. Кондиции животных.
62. Понятие о лактации.
63. Биологические циклы дойной коровы
64. Факторы, влияющие на количество и качество молока

65. Пути повышения молочной продуктивности коров

Оценивание контрольной работы (заочное обучение):

Бинарная шкала	Критерии оценивания	Компетенция
Зачтено	-полно, правильно излагает (отображает письменно) содержание вопроса, хорошо знает терминологию - знает основной материал, но допускает неточности в дисциплинарной терминологии;	ПК-1, ПК-2
Не зачтено	обучающийся допускает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает грубые ошибки на письме, нет ответа на поставленный вопрос.	

3.1.5 Темы курсового проекта:

1. Технология производства мяса сельскохозяйственной птицы.
2. Технология производства яиц сельскохозяйственной птицы. Контроль качества яиц и их санитарно-гигиенического состояния на соответствие ГОСТу
3. Технология переработки яиц, производство, хранение и реализация продуктов их переработки.
4. Организация и пути совершенствования производства, переработки и сбыта продукции птицеводства на территории Алтайского края.
5. Производственная классификация пород овец, краткая характеристика разводимых в России и Алтайском крае. Особенности шерсти, получаемой от овец, разводимых в Алтайском крае
6. Основные показатели оценки овец по шерстной продуктивности. Факторы, влияющие на шерстную продуктивность.
7. Физико-технические свойства шерсти овец с учетом направления продуктивности (Тонина шерсти и методы её определения. Факторы, влияющие на количество и качество шерстной продуктивности овец. Контроль качества шерсти и ее санитарно-гигиенического состояния на соответствие ГОСТу. Оборудование, используемое при оценке качества шерсти).
8. Организация и проведение стрижки овец (Способы стрижки, оборудование, ветеринарные мероприятия, хранение и транспортировка шерсти).
9. Технология производства козьей шерсти и пуха. (Характеристика пород, особенности получения шерсти и пуха, оценка качественных показателей козьей шерсти и пуха)
10. Опишите процессы и этапы переработки и хранения шерсти и готовой продукции в условиях крупных промышленных и малых предприятиях.
11. Кожевенное производство (технология переработки шкур крупного рогатого скота, лошадей, оленей).
12. Основные процессы производства натуральной кожи для одежды, обуви и их влияние на потребительские свойства
13. Технология хранения и переработки овчино-шубной продукции.
14. Технология производства меховых изделий.

Оценивание курсового проекта:

5-балльная шкала оценивания	Критерии оценивания
Отлично (высокий уровень)	Обучающийся при написании курсовой работы раскрыл в полном объеме теоретический программный материал, последовательно,

	грамотно и описал суть выбранной темы. Вовремя сдана, правильно оформлена, хорошо иллюстрирована, при написании использованы как периодическая литература (журналы, научные сборники), так и обязательная. В процессе защиты работы демонстрирует свободное владение терминологией, дает развернутые ответы на вопросы преподавателя.
<i>Хорошо</i> (продвинутый уровень)	Работа оформлена хорошо, но имеет незначительные замечания. Сдана на проверку в срок. Достаточно полно раскрыта выбранная тема. Используются устаревшие данные и литература. При написании использованы преимущественно учебники и ГОСТы. Обучающийся твердо знает теоретический программный материал, грамотно и, по существу, его излагает. Обучающийся не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и заданий, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
<i>Удовлетворительно</i> (пороговый уровень)	Работа оформлена с множеством нарушений. Работа представлена в сроки либо по истечению его. Недостаточно полно раскрыт вопрос, много ошибок, неточностей. Использована литература старше 15 лет. Обучающийся имеет недостаточно систематизированные теоретические знания программного материала, допускает неточности, нарушения последовательности при его изложении и испытывает затруднения в ответах на вопросы преподавателя.
<i>Неудовлетворительно</i> (ниже порогового уровня)	Оформление работы не отвечает требованиям. Сдана на проверку позже установленных сроков. Фрагментально раскрыта тема. Обучающийся не знает значительной части теоретического программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, не способен дать ответы на большинство вопросов..

3.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачёту:

1. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.
2. Основные компоненты молока, их содержание и биологическая роль.
3. Состав молока. Молочный жир. Строение, свойства и технологическое значение.
4. Состав молока. Белок. Строение, свойства и технологическое значение.
5. Состав молока. Лактоза. Технологическое значение.
6. Минеральные вещества молока и их технологическое значение.
7. Витамины молока и их технологическое значение.
6. Пороки молока. Методы их предупреждения.
7. Фальсификации молока.
8. Отбор средней пробы молока для анализа. Консервирование проб.
9. Органолептическая оценка молока и молочных продуктов.
10. Определение жира и белка в молоке.
11. Микрофлора молока.
12. Бактериальная обсемененность молока.
13. Источники загрязнения молока и меры их предупреждения.
14. Первичная обработка молока в хозяйстве. Моющие и дезинфицирующие вещества.
15. Правила приема-сдачи молока.
16. Классификация питьевого пастеризованного молока. Требования к сырью для производства.
17. Технология производства питьевого пастеризованного молока.
18. Особенности производства молока разных видов.
19. Требования к качеству питьевого пастеризованного молока, упаковке и маркировке. Условия и сроки хранения.
20. Классификация кисломолочных продуктов. Требования к сырью для производства.
21. Технология производства кисломолочных продуктов.

22. Особенности производства кисломолочных продуктов разных видов.
23. Оценка качества и пороки кисломолочных продуктов.
24. Требования к упаковке и маркировке кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения.
25. Классификация сливочного масла, состав и пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
- Технология производства сливочного масла.
27. Особенности производства сливочного масла разных видов.
28. Оценка качества и пороки сливочного масла.
29. Требования к упаковке и маркировке сливочного масла. Условия и сроки хранения.
30. Классификация сыров. Пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
31. Технология производства сыров.
32. Особенности производства сыров разных видов.
33. Оценка качества и пороки сыров.
34. Требования к упаковке и маркировке сыров. Условия и сроки хранения.
35. Классификация мороженого. Пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
36. Технология производства мороженого.
37. Особенности производства мороженого разных видов.
38. Оценка качества и пороки мороженого.
39. Требования к упаковке и маркировке мороженого. Условия и сроки хранения.
40. Классификация продуктов детского питания. Пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
41. Принципы, лежащие в основе производства консервов.
42. Технология производства продуктов детского питания.
43. Особенности производства продуктов детского питания разных видов.
44. Оценка качества и пороки продуктов детского питания.
45. Требования к упаковке и маркировке продуктов детского питания. Условия и сроки хранения.
46. Источники загрязнения молока и меры предупреждения. Микрофлора молока.
47. Классификация вторичных продуктов переработки молочного сырья. Пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
48. Технология производства вторичных продуктов переработки молочного сырья.
49. Особенности производства вторичных продуктов переработки молочного сырья разных видов.
50. Оценка качества и пороки вторичных продуктов переработки молочного сырья
51. ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырьё. Технические условия» .
52. Требования к потребительской упаковке.
53. Технологическая схема производства «Российского» молока.
54. Технология переработки как научная дисциплина.
55. Задачи технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
56. Основные отрасли молочной промышленности

Оценивание ответа на зачёте

Бинарная шкала	Критерии оценивания
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.
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 экзамену 8 семестр

1. Состояние и перспективы развития яичного и мясного птицеводства
2. Назовите основные кости скелета птицы.
3. Охарактеризуйте мускульные, жировые ткани и кожный покров птицы.
4. Дайте характеристику грудной, бедренной и спино-лопаточной частям тушки птицы.
5. Назовите процентное соотношение частей тушки у цыплят бройлеров, кур и уток.
6. Назовите процентное соотношение частей тушки у гусей, индеек и перепелов.
7. Из чего складывается морфологический состав тушки цыплят бройлеров. Поясните морфологический состав тушки цыплят бройлеров.
8. Виды дегустации. Особенности проведения дегустации.
9. По каким показателям проводится классификация мяса домашней птицы.
10. Перечислите и охарактеризуйте факторы, влияющие на качество мяса птицы.
11. Строение и химический состав яйца.
12. Химический состав и пищевая ценность белка и желтка.
13. Товароведческая классификация яиц по ГОСТ 31654-2012.
14. Дефекты (пороки) яиц.
15. Методы определения доброкачественности яиц.
16. Перечислите основные изменения куриного яйца при хранении.
17. Дайте краткую характеристику процессу гниения яиц.
18. Плесневение яиц и основные инфекции, передающиеся через яйцо.
19. Охарактеризуйте основные способы переработки яиц. Состав сухого яичного порошка (сухой яичный меланж) и яичного меланжа.
20. Определение сортности и доброкачественности яиц.
21. Пороки яиц. Методы исследования и товарная оценка яиц.
22. Сбор, сортировка и хранение яиц.
23. Упаковка, маркировка и транспортировка яиц. Требования ГОСТ
24. Состояние шерстяного комплекса и текстильной промышленности России.
25. Формирование шерстного покрова овец.
26. Типы шерстных волокон.
27. Характеристика групп шерсти
28. Какие изделия вырабатываются из шерсти?
29. В чем различия искусственных и синтетических волокон?
30. От каких пород овец получают однородную и неоднородную шерсть?
31. Руно и его элементы.
32. Стрижка овец.
33. В чем различия штапельного и штапельно-косичного строения руна?
34. Назовите основные физические, технические и технологические свойства шерсти. Дайте характеристику пластичности, эластичности, и цвету шерсти.
35. Тонина. Какое значение имеет тонина шерсти при ее промышленной переработке? В чем заключается микроскопический метод определения тонины шерсти?
36. Как определяют тонины однородной шерсти по отечественной и брадфордской системам классификаций?

37. Длина шерсти. Какое значение имеет длина шерсти при ее промышленной переработке?
38. Как определяют естественную и истинную длину шерсти? Что оказывает влияние на длину шерсти?
39. Извитость и формы извитости. Какие формы извитости являются желательными и какие нежелательными.
40. Что понимается под прочностью шерсти? В чем различия между абсолютной и удельной прочностью?
41. Как определить прочность шерсти экспертным и лабораторным методами?
42. Состав и свойства жиропота? Какую роль играет жиропот в сохранении свойств шерсти?
43. Пороки шерсти, причины образования пороков.
44. Классификация шерсти по ГОСТ 30702-2000.
45. Деление рунной шерсти по цвету
46. Подразделение неоднородной рунной шерсти на сорта
47. Характеристика шерсти различных наименований.
48. В чём заключается правило съёма шкур. Роль своевременного консервирования овчин.
49. Кожевенно-меховое сырье. Хозяйственное значение кожевенного сырья.
50. Определение качества шкур.
51. Факторы, влияющие на повышение качества кожсырья.
52. Пороки шкур, причины их возникновения и меры по предупреждению.
53. Требования, предъявляемые к шкурам и правила приема - сдачи шкур.
54. Зооветеринарные мероприятия по обезвреживанию шкур при заболевании животных.
55. Стандартизация и сортировка шкур по ГОСТу.
56. Методы съемки шкур. Обрядка. Способы консервирования
57. Способы консервирования овчин
58. Как подразделяются овчины по назначению и видам
59. Как подразделяются овчины по высоте шерстного покрова. Распределение овчин на сорта.
60. Поясните физиологические функции волосяного покрова зверей. Густота волосяного покрова.
61. Особенности строения стержня волос зверей
62. Особенности развития волоса пушных зверей. Дифференцировка волосяного покрова зверей.
63. Назовите и охарактеризуйте чувствительный и осязательный волос у зверей.
64. Особенности расположения волос на шкурке.
65. Что характеризуют потоки волос.
66. Охарактеризуйте признаки зрелости волосяного покрова зверей.
67. Дайте характеристику способам забоя зверей.
68. Дайте характеристику способам снятия шкурки с различных видов зверей.
69. В чем заключается сущность и технология обезжиривания шкурки.
70. С какой целью проводится правка шкурки зверя.
71. Поясните технологические особенности сушки шкурок зверей.
72. Основные понятия проведения откатки шкурок – цель, технологические особенности.
73. Основы сортировки шкурок пушных зверей.
74. Принципы деления шкурок по кряжам, размерам, цвету, серебристости.
75. Дайте характеристику деления шкурок по сортам и дефектам.
76. Особенности определения стоимости шкурки.
77. Поясните правила хранения, упаковки и транспортировки шкурок пушных зверей.

Оценивание ответа на экзамене:

5-балльная шкала оценивания	Критерии оценивания
Отлично (высокий уровень)	Обучающийся освоил в полном объеме теоретический программный материал, последовательно, грамотно и логически его излагает. Используя теоретические знания, обучающийся свободно справляется с задачами и другими видами контроля знаний, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических заданий.
Хорошо (продвинутый уровень)	Обучающийся твердо знает теоретический программный материал, грамотно и по существу его излагает. Обучающийся не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и заданий, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
Удовлетворительно (пороговый уровень)	Обучающийся имеет недостаточно систематизированные теоретические знания программного материала, допускает неточности, нарушения последовательности при его изложении и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)	Обучающийся не знает значительной части теоретического программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, не справляется с выполнением практических заданий.

4...ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ПК-1:**Содержательный элемент 1**

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Разрыв во времени между выдаиванием и охлаждением не должен превышать:

1. 30 минут;
2. 1 час;
3. 2 часа;
4. 2,5 часа;
5. 3 часов

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Рекомендуемая температура молока

1. $4 \pm 2^{\circ} \text{C}$;
2. $6 \pm 2^{\circ} \text{C}$;
3. $8 \pm 2^{\circ} \text{C}$;
4. $10 \pm 2^{\circ} \text{C}$;
5. $12 \pm 2^{\circ} \text{C}$;

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3

Молоко представляет собой:

1. дисперсионную систему;
2. полидисперсионную систему;
3. молекулярную дисперсную систему;
4. грубодисперсную систему.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 4

Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:

1. редуктоза;
2. липаза;
3. пероксидаза;
4. -каталаза.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 5

Из каких элементов состоит шея птицы:

1. мышц шеи, шейных позвонков
2. голов, мышц шеи, шейных позвонков
3. мышц шеи, шейных позвонков, подкожного жира, кожи
4. перья, шейные позвонки, голова, клюв, гребень

Правильный ответ: 3

Вариант задания 6

Мясо домашней птицы по возрасту делят:

1. молодой и взрослой
2. среднего возраста, взрослой, молодой
3. молодой, взрослой, старой, среднего возраста
4. цыплята, куры, утята, утки, селезни

Правильный ответ: 1

Вариант задания 7

Очищенный шерстный жир называют:

1. воск
2. ланолин
3. жиропот
4. шерстное сало

Правильный ответ: 2

Вариант задания 8

От каких показателей зависит разделение овчин на группы

1. порода и возраст
2. длина шерстного покрова и направление продуктивности овец
3. упитанность и размеры овец
4. цвет шерсти, тонина шерстных волокон, длина шерсти

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 9

Бактерицидность молока обуславливается наличием в нем

1. молочного жира;
2. лактина;
3. лизоцимов;
4. минеральных веществ;

Правильный ответ: 2,3.

Вариант задания 10

К химическим посторонним веществам молока относятся:

1. антибиотики;
2. гормональные препараты;
3. частички комбикормов;
4. микотоксины;
5. подстилка;

Правильный ответ: 1,2,4

Вариант задания 11

Назовите нетрадиционные виды птицы:

1. куры
2. утки
3. куропатки
4. голуби
5. страусы

Правильный ответ: 4,5

Вариант задания 12

Какие волокна относятся к натуральным:

1. Хлопок
2. Вискозные
3. Лен
4. Капрон
5. Шерсть

Правильный ответ: 1,3,5

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 13

Молоко является благоприятной средой для развития, так как содержит все необходимые питательные вещества.

Правильный ответ: микроорганизмов

Вариант задания 14

Масса кожи у овцы составляет.....от живой массы

Правильный ответ: примерно 5%

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 15

Установить соответствие факторов, оказывающих влияние на состав молока

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1. внешние | 1. порода |
| 2. технологические | 2. рацион кормления |
| 3. физиологические | 3. полнота выдаивания |

Правильный ответ: 1-2; 2-3; 3-1.

Вариант задания 16

Установить соответствие факторов, оказывающих влияние на качество мяса птицы.

- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| 1. внешние | 1. порода |
| 2. технологические | 2. кормление, содержание |
| 3. генетические | 3. технология уоя и переработки |

Правильный ответ: 1-2; 2-3; 3-1.

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

В состав молока входят

Вариант задания 18

Перечислите операции входящие в приемку молока

Вариант задания 19

Перечислите способы консервирования шкур

Вариант задания 20

От чего зависит качество получаемой шерсти с овцы

Содержательный элемент 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Режим хранения пастеризованного молока

1. 0-6 °С не более 36 часов;
2. 0-6 °С не более суток;
3. 2-6 °С не более 7 суток;
4. 2-6 °С не более 30 суток;
5. 0-20 °С не более 36 часов;
6. 0-20 °С не более 5 суток;

Правильный ответ: 3

Вариант задания 2

Продолжительность хранения питьевого молока зависит от:

1. содержания жира в продукте;
2. содержания белка в продукте;
3. режима тепловой обработке;
4. режима гомогенизации;
5. всех перечисленных параметров

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

На устойчивость мицелл казеина оказывает влияние:

1. солевое равновесие;
2. содержание жира;
3. плотность
4. вязкость;
5. температура

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4

Плотность цельного молока может быть:

1. от 1024 до 1032 кг/м³

2. от 1024 до 1030 кг/м³
- 3.от 1024 до 1032 гр/см³
- 4.от 1024 до 1030 гр/см³
- 5.от 1027 до 1032 кг/м³
6. от 1027 до 1030 гр/см³

Правильный ответ: 5

Вариант задания 5

По термическому состоянию температуры в толще грудных мышц тушки птицы остывшее мясо имеет:

- 1.не выше 30⁰С
- 2.не выше 25⁰С
- 3.не выше 27⁰С
- 4.не выше 31⁰С

Правильный ответ: 2

Вариант задания 6

Сроки хранения мяса кур (тушек) при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2⁰С до плюс 2⁰С включительно:

- 1.не более 10 суток
- 2.не более 3 суток
- 3.не более 5 суток
- 4.не более 7 суток

Правильный ответ: не более 5 суток

Вариант задания 7

Параметры характерны для температуры при полугорячем способе копчения:

- 1.от 40 до 60⁰С
- 2.от 45 до 55⁰С
- 3.от 30 до 50⁰С
- 4.от 35 до 45⁰С

Правильный ответ: 3

Вариант задания 8

Как называются шкурки с переросших каракульских ягнят в возрасте до 1 месяца:

- 1.трясок
- 2.голяк
- 3.каракульча
- 4.яхобаб

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 9

При сильном механическом воздействии на молоко происходит

- 1.разрушение жировых оболочек;
- 2.снижается содержание жира;
- 3.повреждаются жировые оболочки;
- 4.спонтанный липолиз;
- 5.индуцированный липолиз;
- 6.все перечисленные изменения;

Правильный ответ:3,5

Вариант задания 10

К химическим посторонним веществам молока относятся:

1. антибиотики;
2. гормональные препараты;
3. частички комбикормов;
4. микотоксины;
5. подстилка;

Правильный ответ: 1,2,4

Вариант задания 11

Какие породы овец по направлению продуктивности относят к полутонкорунным (из перечисленных):

1. эдильбаевская
2. куйбышевская
3. горно-алтайская
4. кулундинская
5. западносибирская мясная

Правильный ответ: 2,3,5

Вариант задания 12

Как делится козья шерсть по цвету:

1. белая
2. светло-серая
3. цветная
4. черная
5. рыжая

Правильный ответ: 1,2,3

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 13

Небелковая часть фермента называется.....

Правильный ответ: коферментом.

Вариант задания 14

К порционным полуфабрикатам из мяса птицы относятся филе куриное без косточки или с косточкой,

Правильный ответ: грудные мышцы овальной формы без кожи.

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 15

Установить соответствие

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. распад белков; | 1. липолиз; |
| 2. распад липидов | 2. протеолиз; |
| 3. распад глюкозы | 3. гликолиз |

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-3.

Вариант задания 16

Установить соответствие

- | | |
|------------|------------------------------|
| 1. штапель | 1. шерстный пласт из пучков |
| 2. косица | 2. пучёк однородной шерсти |
| 3. руно | 3. пучёк неоднородной шерсти |

Правильный ответ: 1-2; 2-3; 3-1.

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

Очистка молока – это

Вариант задания 18

Срок хранения молока зависит от

Вариант задания 19

Пуховые волокна - это

Вариант задания 20

Выход мытой шерсти - это

ПК-2

Содержательный элемент 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Процесс, при котором происходит полная очистка молока от микроорганизмов:

1. центробежная очистка;
2. бактофугирование;
3. сепарирование;
4. Гомогенизация

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Процесс, при котором улучшается консистенция, замедляется синерезис, повышается плотность и вязкость:

1. центробежная очистка
2. бактофугирование;
3. сепарирование;
4. гомогенизация

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3

В результате центробежной очистки снижается количество бактерий на:

1. 50-80%;
2. 99,9%;
3. 20-50%.
4. 100 %

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4

Плотность цельного молока может быть:

. Вид липолиза, характерный для молока склонного к прогорканию:

1. спонтанный;
2. индуцированный;
3. гомогенизированный

Правильный ответ: 1

Вариант задания 5

Предприятие занимающееся выращиванием и переработкой мяса и яиц птицы:

1. ООО «Антипиское»;
2. Учхоз «Пригородный»;
3. ООО п/ф «Молодежная»;
4. ООО «Маяк»

Правильный ответ: 3

Вариант задания 6

Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

1. степная;
2. боровая;
3. болотная;
4. водоплавающая

Правильный ответ: 2

Вариант задания 7

Формирование шерстного покрова у овец в эмбриональный период начинается:

1. 60-70 дней
2. 2-2,5 месяца
3. 30-40 дней
4. 40-50 дней

Правильный ответ: 1

Вариант задания 8

Задняя часть шкуры лошадей называется:

1. выметка;
2. хазом;
3. конина;
4. жеребок

Правильный ответ: 2

Вариант задания 9

В какое время года забивают пушных зверей:

1. летом;
2. осенью;
3. зимой;
4. весной

Правильный ответ: 3

Вариант задания 10

При переработке кожевенного сырья первый этап называется:

1. мездрение;
2. отмока;
3. золение;
4. мягчение и пиклевание

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 11

К технологическим свойствам молока относятся

1. плотность;
2. вязкость;
3. сычужная свертываемость;
4. титруемая кислотность;

- 5.термоустойчивость;
- 6.поверхностное натяжение;

Правильный ответ: 3,5

Вариант задания 12

Термоустойчивость молока обусловлена:

- 1. казеиновой фракцией белков;
- 2. солевым равновесием;
- 3.размерами мицелл казеина;
- 4. содержанием жира;
- 5. размерами жировых шариков;

Правильный ответ: 1,2,4

Вариант задания 13

Способы снятия шкурки зверей:

- 1.пластом;
- 2. чулком;
- 3. трубкой;
- 4. по методу бокового разреза;
- 5. сдиром

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4

Вариант задания 14

На диетических яйцах указывают:

- 1.вид яиц;
- 2. категорию;
- 3. дату сортировки;
- 4. производителя

Правильный ответ: 1, 2, 3

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 15

Титруемая кислотность молока увеличивается за образования.....

Правильный ответ: молочной кислоты.

Вариант задания 16

Как называется повреждение скорлупы и подскорлупных оболочек яиц сопровождающийся «теком»...

Правильный ответ:

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 17

Установить соответствие

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| 1. дробление жировых шариков; | 1. очистка; |
| 2. разделение молока на две фракции | 2. нормализация; |
| 3. удаление механических частиц | 3. гомогенизация |
| 4. регулирование состава | 4. сепарирование; |

Правильный ответ: 1-3; 2-4; 3-1; 4-2

Вариант задания 18

Установить соответствие

- | | |
|--------|-----------|
| 1.джут | 1. азбест |
|--------|-----------|

2. минеральное волокно
3. ланиталь
4. скатывание шерсти

2. стебли липовых деревьев
3. из казеина молока
4. свойлачиваемость

Правильный ответ: 1-2, 2-1; 3-3, 4-4

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 19

Аномальное молоко - это

Вариант задания 20

К первичной обработке молока относится....

Содержательный элемент 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Первичная обработка – это:

1. только фильтрация;
2. фильтрация и охлаждение;
3. только охлаждение;
4. хранение при низких температурах;

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Пастеризация при температуре 63-65⁰ С относят к:

1. длительной;
2. кратковременной;
3. моментальной;
4. обычной

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3

Гомогенизация – это:

1. процесс понижения температуры молока с целью более длительного хранения;
2. тепловая обработка с целью уничтожения вегетативных форм микроорганизмов;
3. доведение химического состава молока по содержанию жира до требуемой;
4. процесс дробления жировых шариков с целью предотвращения отстаивания молочного жира при хранении.

Правильный ответ: 4

Вариант задания 4

В каком количестве вносится закваска для приготовления кисломолочных продуктов:

1. 10-15 % от объема заквашиваемой смеси;
2. 3-5 % от объема заквашиваемой смеси;
3. 1-2 % от объема заквашиваемой смеси;
4. 5-10 % от объема заквашиваемой смеси

Правильный ответ: 2

Вариант задания 5

Перед упаковкой для лучшего хранения тушки птицы охлаждают до:

1. 4⁰С;
2. до -0,5⁰С;
3. до 5⁰С;
4. до 2⁰С

Правильный ответ: 1

Вариант задания 6

Тушки птицы сортируют на сорта:

1. первый, второй, третий;
2. первый, второй;
3. первый, второй, третий, четвертый;
4. первый, второй, третий, четвертый, на переработку

Правильный ответ: 2

Вариант задания 7

Тушки старых петухов, соответствующие первому сорту, но имеющие шпоры длиннее 15мм, относят:

1. ко второму сорту;
2. к первому сорту;
3. к третьему сорту;
4. не сортовой на переработку

Правильный ответ

Вариант задания 8

На одном сантиметре кожи мериносовых овец приходится фолликулов:

1. от 30 до 80;
2. от 20 до 50;
3. от 40 до 100;
4. от 60 до 120

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 9

Кисломолочные продукты производят способами:

1. термостатным;
2. комбинированным;
3. резервуарным;
4. кислотным;

Правильный ответ: 1,3

Вариант задания 10

В образовании структуры сметаны участвуют:

1. молочный жир;
2. минеральные вещества;
3. молочный белок;
4. молочный сахар;

Правильный ответ: 1,3.

Вариант задания 11

К свиным шкурам относят шкуры домашних свиней:

1. хряков;
2. свиней;
3. боровов;
4. кастратов

Правильный ответ: 2, 3

Вариант задания 12

По направлению продуктивности породы овец подразделяют на:

1. шубные, тонкорунные, мясосальные;
2. тонкорунные, полутонкорунные;
3. тонкорунные, полутонкорунные, грубошерстные, меховые
4. полугрубошерстные, грубошерстные;

Правильный ответ: 2, 4

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 13

Режимы хранения молочных продуктов зависят от.....

Правильный ответ: температурной обработке продукта.

Вариант задания 14

Однородная шерсть состоит:

Правильный ответ: из одинаковых по внешнему виду волокон

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 15

Установить соответствие

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| 1. дробление жировых шариков; | 1. очистка; |
| 2. разделение молока на две фракции | 2. нормализация; |
| 3. удаление механических частиц | 3. гомогенизация |
| 4. регулирование состава | 4. сепарирование; |

Правильный ответ: 1-3; 2-4; 3-1; 4-2

Вариант задания 16

Установить соответствие

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. закрытое руно состоит | 1. косиц; |
| 2. открытое руно состоит | 2. штапелей; |
| 3. шерсть косичного строения | 3. у тонкорунных и полутонкорунных пород |
| 4. шерсть штапельного строения | 4. у грубошерстных и полугрубошерстных пород |

Правильный ответ: 1-2; 2-1, 4-3, 3-4

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

К сырью для производства «Отборного» молока предъявляются следующие требования....

Вариант задания 18

Жировой баланс составляется для

Вариант задания 19

При прядении шерсти происходит крутка, при которой прочность пряжи достигает максимума и называется ...

Вариант задания 20

По району происхождения козлины подразделяются на

Содержательный элемент 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Процесс, при котором происходит полная очистка молока от микроорганизмов:

1. центробежная очистка;
2. бактофугирование;
3. сепарирование;
4. Гомогенизация

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Процесс, при котором улучшается консистенция, замедляется синерезис, повышается плотность и вязкость:

- 1.центробежная очистка
2. бактофугирование;
3. сепарирование;
4. гомогенизация

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3

В результате центробежной очистки снижается количество бактерий на:

1. 50-80%;
2. 99,9%;
3. 20-50%.
4. 100 %

Правильный ответ: 1

Вариант задания 4

Плотность цельного молока может быть:

. Вид липолиза, характерный для молока склонного к прогорканию:

1. спонтанный;
2. индуцированный;
3. гомогенизированный

Правильный ответ: 1

Вариант задания 5

Пред убойная голодная выдержка сухопутной птицы составляет:

- 1.4 -6 часов;
2. 3-7 часов;
3. 6-8 часов;
4. 8-10 часов

Правильный ответ: 3

Вариант задания 6

Размороженное мясо в толще мышц должно иметь температуру:

- 1.0⁰С;
2. -1⁰С;
3. -2⁰С;
4. -3⁰С;

Правильный ответ: 2

Вариант задания 7

Температура собственно горячего копчения колеблется в пределах:

1. 60-80⁰С;
2. 40-60⁰С;
3. 30-50⁰С;
4. 55-65⁰С

Правильный ответ: 3

Вариант задания 8

При копчении мясной продукции чем регулируется плотность дыма в камере:

1. больше засыпать щепы;
2. шиберами (заслонками);
3. открытием двери камеры;
4. увлажнением щепы

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 9

К технологическим свойствам молока относятся

1. плотность;
2. вязкость;
3. сычужная свертываемость;
4. титруемая кислотность;
5. термоустойчивость;
6. поверхностное натяжение;

Правильный ответ: 3,5

Вариант задания 10

Термоустойчивость молока обусловлена:

1. казеиновой фракцией белков;
2. солевым равновесием;
3. размерами мицелл казеина;
4. содержанием жира;
5. размерами жировых шариков;

Правильный ответ: 1,2,4

Вариант задания 11

Сколько слоев имеет белок яйца:

1. 4
2. 3;
3. 2;
4. 5

Правильный ответ: 1

Вариант задания 12

Маркирная шерсть это:

1. специальная шерсть от здоровых овец, выросшая на боку;
2. шерсть «нитка» от конституционно ослабленных овец тонкорунных пород;
3. шерсть от помесных овец;
4. шерсть от овец грубошерстных пород

Правильный ответ: 2

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 13

Титруемая кислотность молока увеличивается за образования.....

Правильный ответ: молочной кислоты.

Вариант задания 14

Сколько существуют способов оценки площади шкур

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 15

Установить соответствие

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| 1. дробление жировых шариков; | 1. очистка; |
| 2. разделение молока на две фракции | 2. нормализация; |
| 3. удаление механических частиц | 3. гомогенизация |
| 4. регулирование состава | 4. сепарирование; |

Правильный ответ: 1-3; 2-4; 3-1; 4-2

Вариант задания 16

Установить соответствие

- | | |
|--|-----------|
| 1. гнилостная микрофлора развивается при влажности в шкуре более | 1. 10-15% |
| 2. плесень на шкуре возникает при содержании влаги в шкуре более | 2. 35% |
| 3. при мокросолении шкур расход соли от массы сырья составляет | 3. 50-60% |
| 4. при тузлуковании шкур расход соли от массы сырья составляет | 4. 40-45% |

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 4-3; 3-4

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

Аномальное молоко - это

Вариант задания 18

К первичной обработке молока относится....

Вариант задания 19

Из каких частей состоит шкурка зверей

Вариант задания 20

Укажите основной материал для консервирования шкур

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА 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%