

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 17.09.2025 09:03:02
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bdf72

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

СОГЛАСОВАНО

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

 В.В. Горшков

«01» марта 2024г.

Декан
факультета

УТВЕРЖДЕНО
биолого-технологического

 А.И. Афанасьева

«01» марта 2024г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**
по учебной дисциплине

«ОСНОВЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ»

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль)
Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Программа подготовки бакалавриат

Барнаул 2024

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы дисциплины «**Основы переработки животного сырья**»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 14 от 30 января 2024г.

И.о зав. кафедрой _____  В.В. Горшков

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от 27 февраля 2024г.

Председатель методической
комиссии

_____  Л.А. Бондырева

Составитель:

д-р с.-х. наук., профессор

_____  Н.И. Владимиров

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).	6
3.	Виды оценочных средств	7
4	Итоговый тест сформированности компетенции	24

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Дескриптор	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства
		Отлично (высокий уровень)	Хорошо (продвинутый уровень)	Удовлетворительно (пороговый уровень)	Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
Содержание компетенции (код компетенции)						
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения						
ИД-1 _{ОПК-4} Использует знания технологических процессов для производства продуктов животного происхождения	Знает факторы, влияющие на способы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Системные знания факторов оказывающих влияние на технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	В целом успешные, но несистематические знания факторов оказывающих влияние на технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Фрагментарные знания факторов оказывающих влияние на технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения,	Не знает факторов оказывающих влияние на технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	ЛР, УО, Кл, Э
ИД-2 _{ОПК-4} Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности технологические	Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания	Системные знания навыками технологии производства, переработки продуктов	В целом успешные, но несистематические умения применять необходимые технологии	Фрагментарные умения подбора технологий производства, переработки продукции	Не умеет подбирать технологии производства, переработки продукции	

процессы производства продуктов животного происхождения	животного происхождения	животного происхождения	производства, переработки продукции животноводства	животноводства	животноводства	
ИД-3 _{ОПК-4} Владеет навыками обоснования и использования в профессиональной деятельности технологических процессов производства продуктов животного происхождения	Владеет навыками организации технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	Системные знания организации технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	В целом успешные, но несистематические умения применять знания в организации технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	Фрагментарные умения подбора технологий производства, переработки продукции животноводства	Не умеет подбирать технологии производства, переработки продукции животноводства	

2.Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оценочного средства*	Контролируемые разделы (темы)	Код компетенции
1	Устный опрос	Технологические особенности переработки с-х животных и птицы. Особенности оценки и переработки мяса с-х животных и птицы. Получение, оценка и переработка яиц. Особенности получения и переработки продуктов убоя с-х животных, птицы. Получение и переработка продуктов, кролиководства, оленеводства	ОПК-4
2	Защита лабораторной работы	Первичная переработка животных и птицы. Оценка и переработка мяса животных и птицы. Определение сортности и доброкачественности яиц. Хранение и требования к качеству яиц. Продукция оленеводства (мясо, пантовая, эндокринная)	ОПК-4
3	Коллоквиум	Особенности оценки и переработки мяса животных и птицы. Оценка и переработка продукции кролиководства и оленеводства	ОПК-4
5	Контрольная работа для заочного обучения	Виды продуктивности сельскохозяйственных животных. Виды продуктивности сельскохозяйственной птицы Факторы, влияющие на продуктивность. Пути увеличения продуктивности сельскохозяйственных животных. Роль животноводства в обеспечении продуктами питания и сырьем. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд. Производство баночных консервов. Производство колбасных изделий; технологические и аппаратурно-технологические схемы производства. Производство субпродуктовых мясопродуктов.	ОПК-4
8	Экзамен	Виды продуктивности сельскохозяйственных животных. Виды продуктивности сельскохозяйственной птицы Факторы, влияющие на продуктивность. Пути увеличения продуктивности сельскохозяйственных животных. Роль животноводства в обеспечении продуктами питания и сырьем. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд. Производство баночных консервов. Производство колбасных изделий; технологические и аппаратурно-технологические схемы производства. Производство субпродуктовых мясопродуктов.	ОПК-4

3. Виды оценочных средств

3.1. Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1. Вопросы для устного опроса:

Тема «Особенности переработки животных и птицы»

1. Факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота.
2. Факторы, влияющие на мясную продуктивность свиней.
3. Факторы, влияющие на мясную продуктивность овец и коз.
4. Факторы, влияющие на мясную продуктивность лошадей
5. Факторы, влияющие на мясную продуктивность птицы.
6. Клеймение мяса и мясопродуктов
7. Назовите основные этапы убоя сухопутной птицы.
8. Назовите основные этапы убоя водоплавающей птицы.
9. Назовите температурные режимы шпарки сухопутной и водоплавающей птицы.
10. Какие знаете способы убоя птицы, в чем их особенности.
11. Какие знаете системы и методы органолептической оценки.

Тема: Переработка животных

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

Тема: Оценка туш. Переработка субпродуктов

1. Ветеринарное клеймение туш сельскохозяйственных животных (клейма, штампы, кто его проводит).
2. Товароведческая маркировка туш сельскохозяйственных животных.
3. Организация и оборудование мест убоя в хозяйстве.
4. Правила убоя животных в хозяйстве. Режим хранения и транспортировки мяса и мясопродуктов в условиях хозяйства.

5. Субпродукты. Их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
6. Пищевые жиры. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
7. Исследование животных жиров на доброкачественность.
8. Кишечное сырье, сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование.
9. Получение мясокостной муки и других кормов животного происхождения.
10. Кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.

Тема «Особенности морфологии тела 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) нашпицованных 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.

Устный опрос. Тема: «Технология хранения и переработки продукции пантового оленеводства»

1. История и современное состояние пантового оленеводства.
2. Назовите предприятия занимающиеся разведением пантовых оленей.
3. Характеристика основной продукции пантового оленеводства.
4. Характеристика дополнительной продукции пантового оленеводства.
5. Формирование и рост пантов (рогов) с рождения до сброса «шпилек»
6. Факторы, влияющие на продуктивность пантовых оленей
7. Стадии роста пантов пятнистого оленя
8. Стадии и сроки роста пантов марала
9. Особенности строения пантов марала и пятнистого оленя
10. Химический состав пантов и пантокрин
11. Подготовка животных к срезке пантов, способы и особенности срезки пантов.
12. Сущность способов консервирования пантов

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

3.1.2. Вопросы для коллоквиумов

1. Организация приема, сортировка и размещение скота на базе. Предубойное содержание животных.
 2. Методы определения упитанности животных и птиц. Нормативные параметры
 3. Требования, предъявляемые к органолептическим показателям туш КРС, свиней, овец и коз. Способы и места оценки упитанности животных.
 4. Прием животных по живой массе и упитанности. Виды и нормы скидок.
 5. Категории упитанности, классы и основные требования ГОСТ, предъявляемые к КРС согласно возрасту.
 6. Категории упитанности и основные требования ГОСТ «свиньи для убоя»
 7. Понятие о фактической, приёмной и предубойной массе и убойном выходе. Показатели мясной продуктивности, которые оценивают при жизни и после убоя.
 8. Краткая характеристика мясных качеств крупного рогатого скота, лошадей свиней. Морфологический состав туш.
 9. Предубойный осмотр. Болезни, при которых животные не допускаются к убою.
 10. Сортировка животных и птиц по полу, возрасту и упитанности при приемке на мясокомбинате.
 11. Предубойное содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса.
 12. Схема первичной переработки крупного рогатого скота.
 13. Схема первичной переработки свиней.
 14. Схема первичной переработки овец и коз.
 15. Схема первичной переработки сельскохозяйственной птицы.
 16. Способы убоя животных и их оценка.
 17. Охрана труда и техника безопасности при убое животных.
 18. Понятия забеловка, снятие шкуры, нутровка, распиловка и туалет туш.
 19. Ветеринарное клеймение туш сельскохозяйственных животных (клейма, штампы, кто его проводит).
 20. Товароведческая маркировка туш сельскохозяйственных животных.
 21. Организация и оборудование мест убоя в хозяйстве.
 22. Правила убоя животных в хозяйстве. Режим хранения и транспортировки мяса и мясопродуктов в условиях хозяйства.
-
1. Назовите основные направления развития птицеводства.
 2. Назовите отличительные особенности кур мясного направления и основные породы.
 3. В чем отличие пород кур мясояичного 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

Технология оценки мяса, животного сырья и его переработка

1. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса различных видов животных и птицы.
2. Краткая характеристика мяса лошадей, оленей, кроликов и домашних птиц.
3. Говядина, свинина, баранина. Отличительные признаки.
4. Содержание отдельных видов тканей и их влияние на пищевые достоинства мяса. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
5. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо животных и птицу.
6. Химический состав мяса.
7. Созревание мяса. Значение, сущность, физико-химические изменения и факторы, влияющие на созревание мяса. Признаки созревшего мяса.
8. Значение степени обескровливания туш.
9. Оценка мяса при отклонении от нормы (тощее, истощенное, с отклонениями в запахе и вкусе и ненормальной окраской тканей).
10. Способы определения мяса, полученного от трупов и больных животных.
11. Утильное мясо и его использование.
12. Порядок использования мяса при заболевании животных и птиц. Условно-годовое мясо и методы его обезвреживания.

13. Боевые отходы, конфискаты и их переработка.
14. Загар, плесневение. Причины и сущность изменений, меры по предупреждению этих процессов.
15. Гниение мяса. Сущность, микробиологические и биохимические изменения и факторы, способствующие процессу гниения. Профилактика.
16. Свечение, ослизнение. Причины и сущность изменений. Меры по предупреждению этих процессов.
17. Способы определения степени свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.
18. Обоснование и схема сортового разуба туш крупного рогатого скота и лошадей.
19. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
20. Классификация мяса по термической обработке.
21. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение.
22. Охлаждение мяса, способы и условия. Замораживание мяса, способы и их оценка (одно- и двухфазные, медленное, быстрое, в блоках и ДР-)-
23. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании. Нормы естественной убитости. Мероприятия по уменьшению потерь.
24. Дефростация мяса. Методы, их оценка, изменения, происходящие в мясе.
25. Консервирование мяса высокой температурой.
26. Консервирование посолом. Сущность, способы и их оценка. Изменения в мясе при посоле.
27. Субпродукты. Их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
28. Пищевые жиры. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
29. Исследование животных жиров на доброкачественность.
30. Кишечное сырье, сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование.
31. Получение мясокостной муки и других кормов животного происхождения.
32. Кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.

Тема: «Технология хранения и переработки продукции пантового оленеводства»

1. История и современное состояние пантового оленеводства.
2. Назовите предприятия занимающиеся разведением пантовых оленей.
3. Характеристика основной продукции пантового оленеводства.
4. Характеристика дополнительной продукции пантового оленеводства.
5. Формирование и рост пантов (рогов) с рождения до сброса «шпилек»
6. Факторы, влияющие на продуктивность пантовых оленей
7. Стадии роста пантов пятнистого оленя
8. Стадии и сроки роста пантов марала
9. Особенности строения пантов марала и пятнистого оленя
10. Химический состав пантов и пантокрин
11. Подготовка животных к срезке пантов, способы и особенности срезки пантов.
12. Сущность способов консервирования пантов

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

Лабораторные работы 3 семестр.

Задания для лабораторных работ представлены в учебно-методических пособиях

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.

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

1. История развития, современное состояние, перспективы развития предприятий по убою животных в стране и Алтайском крае.
2. Кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
3. Способы определения степени свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.
4. Организация приема, взвешивание, сортировка и размещение скота на базе.
5. Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах, холодильниках и других местах хранения мяса и мясопродуктов.
6. Говядина, свинина, баранина. Отличительные признаки.
7. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо свиней.
8. Понятие о живой и убойной массе. Убойный выход, как его рассчитать. Договорные цены на скот, птицу и кроликов, и их роль в повышении качества мяса, основные принципы их формирования.
9. Убой, первичная переработка и оценка тушек птицы и кроликов. Клеймение мяса птицы и кроликов.
10. Перегон животных. Формирование гуртов. Требования к путям и трассам для перегона животных.
11. Методы съемки шкур. Обрядка. Способы консервирования шкур.
12. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение.
13. Правила перегона скота. Обязанности обслуживающего персонала.
14. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо птицы.
15. Требования, предъявляемые к шкурам и правила приема-сдачи шкур.
16. Нагул при перегоне скота.
17. Пороки шкур, причины их возникновения и меры по предупреждению.
18. Холодильники и холодильные камеры (устройство). Режим хранения мяса в камерах. Подготовка животных к транспортировке по железной дороге.
19. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо КРС.
20. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании. Нормы естественной убыли. Мероприятия по уменьшению потерь.
21. Дефростация мяса. Методы, их оценки и изменения, происходящие в мясе при дефростации.
22. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на животных и птицу для убоя.

23. Созревание мяса. Значение, сущность, физико-химические изменения и факторы, влияющие на созревание мяса. Признаки созревшего мяса.
24. Определение качества шкур.
25. Краткая характеристика мясных качеств крупного рогатого скота, лошадей, свиней.
26. Схема первичной переработки убойных животных.
27. Способы определения мяса, полученного от трупов и больных животных.
28. Химический состав мяса.
29. Охлаждение мяса, способы и условия. Замораживание мяса, способы и их оценка (одно- и двухфазные, медленное, быстрое, в блоках и др.).
30. Задачи специалиста в организации транспортировки животных и птиц.
31. Субпродукты. Их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
32. Ветеринарно-санитарные мероприятия на ферме при вынужденном убое животных.
33. Сортировка животных и птицы по полу, возрасту и упитанности при приемке на мясокомбинате.
34. Кишечное сырье, сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
35. Прием животных по живой массе и упитанности. Виды и нормы скидок.
36. Обоснование и схема сортового разруба туш крупного рогатого скота и лошадей.
37. Категории нормативно-технических документов (Н.Т.Д.).
38. Перевозка автомобильным транспортом. Требования к автотранспорту и его оборудование. Условия и норма погрузки животных и птицы.
39. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса различных видов животных и птицы.
40. Правила перевозки автомобильным транспортом и ветеринарно-санитарные мероприятия в пути.
41. Содержание отдельных видов тканей и их влияние на пищевые достоинства мяса. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
42. Зооветеринарные мероприятия по подготовке животных к транспортировке в хозяйствах. Транспортная документация.
43. Кожевенно-меховое сырье. Хозяйственное значение кожевенного сырья.
44. Классификация мяса по термической обработке.
45. Особенности перевозки животных водным транспортом. Расчет запаса кормов и площади на одну голову.
46. Сущность стандартизации и ее значение в сельском хозяйстве.
47. Роль зооинженера в организации, укреплении и развитии сырьевой базы для мясной промышленности и обеспечении населения продукцией высокого качества.
48. Предубойный осмотр. Болезни, при которых животные не допускаются к убою.
49. Порядок использования мяса при заболевании животных и птиц. Условно-годное мясо и методы его обезвреживания.
50. Боевские отходы, конфискаты и их переработка.
51. Положение сдачи-приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.
52. Гниение мяса. Сущность, микробиологические и биохимические изменения факторы, способствующие процессу гниения. Профилактика.
53. Типы предприятий по переработке животных и птицы.
54. Загар, плесневение. Причины и сущность изменений, меры по предупреждению этих процессов.
55. Получение мясокостной муки и других кормов животного происхождения.
56. Охрана труда и техника безопасности при убое животных.
57. Методы определения упитанности животных и птиц.
58. Краткая характеристика мяса лошадей, оленей, кроликов и домашних птиц.
59. Исследование животных жиров на доброкачественность.
60. Основные источники животного сырья и требования к ним в мясной промышленности.

61. Способы убоя животных и их оценка.
62. Утильное мясо и его использование.
63. Подготовка животных к транспортировке. Виды транспортировки.
64. Пищевые жиры. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
65. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
66. Предубойная содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса.
67. Ветеринарный контроль при перевозке животных. Мясо как возможный источник распространения болезней среди людей и животных.
68. Свечение, ослизнение. Причины и сущность изменений. Меры по предупреждению этих процессов.
69. Значение степени обескровливания туш.
70. Состояние и перспективы развития яичного и мясного птицеводства
71. Назовите основные кости скелета птицы.
72. Охарактеризуйте мускульные, жировые ткани и кожный покров птицы.
73. Дайте характеристику грудной, бедренной и спино-лопаточной частям тушки птицы.
74. Назовите процентное соотношение частей тушки у цыплят бройлеров, кур и уток.
75. Назовите процентное соотношение частей тушки у гусей, индеек и перепелов.
76. Из чего складывается морфологический состав тушки цыплят бройлеров. Поясните морфологический состав тушки цыплят бройлеров.
77. Виды дегустации. Особенности проведения дегустации.
78. По каким показателям проводится классификация мяса домашней птицы.
79. Перечислите и охарактеризуйте факторы, влияющие на качество мяса птицы.
80. Строение и химический состав яйца.
81. Химический состав и пищевая ценность белка и желтка.
82. Товароведческая классификация яиц по ГОСТ 31654-2012.
83. Дефекты (пороки) яиц.
84. Методы определения доброкачественности яиц.
85. Перечислите основные изменения куриного яйца при хранении.
86. Дайте краткую характеристику процессу гниения яиц.
87. Плесневение яиц и основные инфекции, передающиеся через яйцо.
88. Охарактеризуйте основные способы переработки яиц.
89. Состав сухого яичного порошка (сухой яичный меланж) и яичного меланжа.
90. Определение сортности и доброкачественности яиц.
91. Пороки яиц. Методы исследования и товарная оценка яиц.
92. Сбор, сортировка и хранение яиц.
93. Упаковка, маркировка и транспортировка яиц. Требования ГОСТ.
94. История и современное состояние пантового оленеводства.
95. Назовите предприятия занимающиеся разведением пантовых оленей.
96. Характеристика основной продукции пантового оленеводства.
97. Характеристика дополнительной продукции пантового оленеводства.
98. Формирование и рост пантов (рогов) с рождения до сброса «шпилек»
99. Факторы, влияющие на продуктивность пантовых оленей
100. Стадии роста пантов пятнистого оленя
101. Стадии и сроки роста пантов марала
102. Особенности строения пантов марала и пятнистого оленя
103. Химический состав пантов и пантокрин
104. Подготовка животных к срезке пантов, способы и особенности срезки пантов.
105. Сущность способов консервирования пантов

ТАБЛИЦА
номеров вопросов для выполнения контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1;22;40; 51;61	2, 23, 39, 52;62	3, 14, 38, 53;63	4, 15, 37, 54;64	5;16;36; 55;65	6;18;35; 56;66	7, 19, 34, 57;67	8, 20, 33, 58;68	9, 32, 41, 59;69	10, 29, 31, 60;70
2	11;21; 31, 41; 71	12;29; 36, 42; 72	13;28; 43, 55; 73	14;27; 44, 58; 74	3;15;26; 45; 75	5;16;25; 5; 46;76	1, 17, 24, 47;77	2, 18, 23, 48;78	3,19;22; 49;79	4, 20, 30, 50;80
3	10;21; 39; 59; 81	9;22, 38; 60; 82	8;23, 37; 58; 83	84;27; 36; 57;	85;28; 35; 56;	86;20; 34, 55;	87;19; 33; 54;	88;18; 32, 53;	89;14; 31, 52;	1;12;34; 51;
4	104; 20;29; 45;	8;19; 28; 46;	101;18; 27; 47;	100; 17; 26; 48;	103; 16;25; 49;	102; 15;24; 50;	14;23; 41; 57; 61	13;22; 42; 53; 62	12;21; 34, 43; 63	11;27; 44; 50; 64
5	2, 21, 31, 53; 65	3, 28, 32, 54; 66	4, 33, 41, 55; 67	105, 34, 44, 56; 68	6;35;45; 57; 69	7;36; 46, 58; 70	8, 37, 47, 59; 71	9, 38, 40, 51; 72	10;21; 39, 52; 73	1, 17, 30, 55; 74
6	19;22; 39, 45; 75	18;23; 38, 46; 76	17;24; 37, 47; 77	16;25; 36, 48; 78	4;15; 26, 49; 79	5;14; 27, 50; 80	3, 13, 28, 41; 81	7, 12, 29, 42; 82	1, 11, 30, 43; 83	2, 20, 21, 44;
7	4, 33, 48, 57;	5, 34, 49, 56;	6, 35, 50, 59;	7, 36, 41, 60;	8;37; 42, 53;	9;38; 43, 52;	10;39; 44, 51;	1, 40, 45, 54;	2, 32, 46, 57;	3, 31, 47, 59;
8	15;20; 40, 51;	16;21; 39, 52;	17;23; 38, 53; 61	18;24; 37, 54; 62	19;25; 36, 55; 63	1;20; 35, 56; 64	2, 11, 34, 57; 65	3, 12, 33, 58; 66	4, 13, 32, 59; 67	5, 14, 31, 60; 68
9	6, 27, 31, 53; 69	7, 25, 32, 60; 70	8, 26, 33, 56; 71	9, 21, 34, 58; 72	10;22; 35, 48; 73	1;23;36; 47; 74	2, 16, 24, 50; 75	3, 18, 28, 42; 76	4, 11, 29, 55; 77	5, 23, 30, 44; 78
0	5, 18, 37, 51; 79	6;19;38; 54; 80	7;20; 39, 56; 81	11;30; 40, 46; 82	12;35; 58, 60; 83	13;29; 36; 48;	14;34; 47, 60;	15;33; 44, 50;	16;32; 48, 57;	17;31; 47, 54;

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;	ОПК-4
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 курсовых работ:

Оценивание курсовой работы:

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.
Хорошо (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.
Удовлетворительно (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 ответы на вопросы преподавателя.
Неудовлетворительно (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

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	Обучающийся допустил серьезные недостатки при ответе: логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения:

(ниже порогового уровня)	- 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 История развития, современное состояние, перспективы развития предприятий по убою животных в стране и Алтайском крае.

1. Кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
2. Способы определения степени свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.
3. Организация приема, взвешивание, сортировка и размещение скота на базе.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах, холодильниках и других местах хранения мяса и мясопродуктов.
5. Говядина, свинина, баранина. Отличительные признаки.
6. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо свиней.
7. Понятие о живой и убойной массе. Убойный выход, как его рассчитать. Договорные цены на скот, птицу и кроликов, и их роль в повышении качества мяса, основные принципы их формирования.
8. Убой, первичная переработка и оценка тушек птицы и кроликов. Клеймение мяса птицы и кроликов.
9. Перегон животных. Формирование гуртов. Требования к путям и трассам для перегона животных.
10. Методы съемки шкур. Обрядка. Способы консервирования шкур.
11. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение.
12. Правила перегона скота. Обязанности обслуживающего персонала.
13. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо птицы.
14. Требования, предъявляемые к шкурам и правила приема-сдачи шкур.
15. Нагул при перегоне скота.
16. Пороки шкур, причины их возникновения и меры по предупреждению.
17. Холодильники и холодильные камеры (устройство). Режим хранения мяса в камерах. Подготовка животных к транспортировке по железной дороге.
18. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на мясо КРС.
19. Изменения в мясе при охлаждении и замораживании. Нормы естественной убыли. Мероприятия по уменьшению потерь.
20. Дефростация мяса. Методы, их оценки и изменения, происходящие в мясе при дефростации.
21. Категории упитанности и основные требования ГОСТ на животных и птицу для убои.
22. Созревание мяса. Значение, сущность, физико-химические изменения и факторы, влияющие на созревание мяса. Признаки созревшего мяса.
23. Определение качества шкур.
24. Краткая характеристика мясных качеств крупного рогатого скота, лошадей, свиней.
25. Схема первичной переработки убойных животных.
26. Способы определения мяса, полученного от трупов и больных животных.
27. Химический состав мяса.

28. Охлаждение мяса, способы и условия. Замораживание мяса, способы и их оценка (одно- и двухфазные, медленное, быстрое, в блоках и др.).
29. Задачи специалиста в организации транспортировки животных и птиц.
30. Субпродукты. Их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
31. Ветеринарно-санитарные мероприятия на ферме при вынужденном убое животных.
32. Сортировка животных и птицы по полу, возрасту и упитанности при приемке на мясокомбинате.
33. Кишечное сырье, сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
34. Прием животных по живой массе и упитанности. Виды и нормы скидок.
35. Обоснование и схема сортового разруба туш крупного рогатого скота и лошадей.
36. Категории нормативно-технических документов (Н.Т.Д.).
37. Перевозка автомобильным транспортом. Требования к автотранспорту и его оборудование. Условия и норма погрузки животных и птицы.
38. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса различных видов животных и птицы.
39. Правила перевозки автомобильным транспортом и ветеринарно-санитарные мероприятия в пути.
40. Содержание отдельных видов тканей и их влияние на пищевые достоинства мяса. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
41. Зооветеринарные мероприятия по подготовке животных к транспортировке в хозяйствах. Транспортная документация.
42. Кожевенно-меховое сырье. Хозяйственное значение кожевенного сырья.
43. Классификация мяса по термической обработке.
44. Особенности перевозки животных водным транспортом. Расчет запаса кормов и площади на одну голову.
45. Сущность стандартизации и ее значение в сельском хозяйстве.
46. Роль зооинженера в организации, укреплении и развитии сырьевой базы для мясной промышленности и обеспечении населения продукцией высокого качества.
47. Предубойный осмотр. Болезни, при которых животные не допускаются к убою.
48. Порядок использования мяса при заболевании животных и птиц. Условно-годное мясо и методы его обезвреживания.
49. Боенские отходы, конфискаты и их переработка.
50. Положение сдачи-приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.
51. Гниение мяса. Сущность, микробиологические и биохимические изменения факторы, способствующие процессу гниения. Профилактика.
52. Типы предприятий по переработке животных и птицы.
53. Загар, плесневение. Причины и сущность изменений, меры по предупреждению этих процессов.
54. Получение мясокостной муки и других кормов животного происхождения.
55. Охрана труда и техника безопасности при убое животных.
56. Методы определения упитанности животных и птиц.
57. Краткая характеристика мяса лошадей, оленей, кроликов и домашних птиц.
58. Исследование животных жиров на доброкачественность.
59. Основные источники животного сырья и требования к ним в мясной промышленности.
60. Способы убоя животных и их оценка.
61. Утильное мясо и его использование.
62. Подготовка животных к транспортировке. Виды транспортировки.
63. Пищевые жиры. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование.
64. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
65. Предубойная содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса.

66. Ветеринарный контроль при перевозке животных. Мясо как возможный источник распространения болезней среди людей и животных.
67. Свечение, ослизнение. Причины и сущность изменений. Меры по предупреждению этих процессов.
68. Значение степени обескровливания туш.
69. Состояние и перспективы развития яичного и мясного птицеводства
70. Назовите основные кости скелета птицы.
71. Охарактеризуйте мускульные, жировые ткани и кожный покров птицы.
72. Дайте характеристику грудной, бедренной и спино-лопаточной частям тушки птицы.
73. Назовите процентное соотношение частей тушки у цыплят бройлеров, кур и уток.
74. Назовите процентное соотношение частей тушки у гусей, индеек и перепелов.
75. Из чего складывается морфологический состав тушки цыплят бройлеров. Поясните морфологический состав тушки цыплят бройлеров.
76. Виды дегустации. Особенности проведения дегустации.
77. По каким показателям проводится классификация мяса домашней птицы.
78. Перечислите и охарактеризуйте факторы, влияющие на качество мяса птицы.
79. Строение и химический состав яйца.
80. Химический состав и пищевая ценность белка и желтка.
81. Товароведческая классификация яиц по ГОСТ 31654-2012.
82. Дефекты (пороки) яиц.
83. Методы определения доброкачественности яиц.
84. Перечислите основные изменения куриного яйца при хранении.
85. Дайте краткую характеристику процессу гниения яиц.
86. Плесневение яиц и основные инфекции, передающиеся через яйцо.
87. Охарактеризуйте основные способы переработки яиц. Состав сухого яичного порошка (сухой яичный меланж) и яичного меланжа.
88. Определение сортности и доброкачественности яиц.
89. Пороки яиц. Методы исследования и товарная оценка яиц.
90. Сбор, сортировка и хранение яиц.
91. Упаковка, маркировка и транспортировка яиц. Требования ГОСТ

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.

...ИТОГОВЫЙ ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Содержательный элемент 1

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

Вариант задания 11

Назовите нетрадиционные виды птицы:

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

Правильный ответ: 4,5

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 убоя и переработки |

Правильный ответ: 1-2; 2-3; 3-1.

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

Вариант задания 1

Медицинские нормы потребления мяса в год:

1. 50 кг
2. 75 кг
3. 100 кг
4. 25 кг

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Согласно государственному стандарту в вареных колбасах нормируется:

1. содержание жира
2. содержание поваренной соли
3. содержание нитрита натрия
4. все перечисленные выше

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3

Факторы, определяющие качество мяса:

1. порода животного
2. условия убоя и первичной переработки
3. характер автолитических процессов
4. все перечисленное выше

Правильный ответ: 4

Вариант задания 4

Пищевая ценность мяса определяется:

1. сбалансированностью по аминокислотному составу
2. содержанием белков, жиров и углеводов
3. показатели вкуса, аромата, цвета, консистенции

4. санитарно-гигиеническим показателям

Правильный ответ: 2

Вариант задания 5

Какие существуют способы транспортировки животных на дальние расстояния:

1. автомобильный, железнодорожный, водный
2. автомобильный, железнодорожный, водный, гоном
3. автомобильный, железнодорожный, водный, гоном, воздушный
4. автомобильный, гужевой, железнодорожный

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

При нутровке из туши извлекают ливер, состоящий:

1. почек, сердца, желудка
2. сердца, печени, поджелудочной железы
3. легкого, сердца, печени
4. желудка, печени, кишечника, селезенки

Правильный ответ: 3

Вариант задания 8

Сбор крови от животного на пищевые цели предусматривает:

1. перерезание горла
2. удаление головы
3. снятие шкуры с животного
4. ввод полого ножа в аорту животного

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)

Вариант задания 9

Фосфаты вносят в мясопродукты с целью:

1. повышения влагоудержания в мясе
2. сокращения и расслабления мышц
3. стабилизации pH мясного продукта
4. все перечисленное верно

Правильный ответ: 1,3.

Вариант задания 10

Какие ткани входят в состав мяса:

1. мышечная ткань
2. жировая ткань
3. костная ткань
4. нервная
5. соединительная
6. мраморная

7. Все перечисленное выше

Правильный ответ: 1,2,3,5

Вариант задания 11

Мясо, полученное от взрослых животных, имеет:

1. повышенную жесткость
2. нежную консистенцию
3. светлую окраску
4. желтый полив жира
5. все перечисленное выше

Правильный ответ: 1,4

Вариант задания 12

Средняя нормативная величина показателя рН мяса через 24 часа после убоя составляет

1. 5,6-6,2
2. 5,8-5,9
3. 5,9-6,0
4. 5,0-6,2

Правильный ответ: 5,6-6,2

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 13

Длительность сушки для варёно-копченых колбас составляет ... суток?

1. 2-3 суток
2. 25-30 суток
3. 3-5 суток
4. 10-15 суток

Правильный ответ: 3-5

Вариант задания 14

Зельцы выпускаются в реализацию при температуре не ниже 0 и не

Правильный ответ: выше 10⁰С

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 16

Установить соответствие факторов, оказывающих влияние на качество мяса птицы.

- | | |
|--------------------|----------------------------------|
| 2. внешние | 1. порода |
| 3. технологические | 2. кормление, содержание |
| 4. генетические | 3. технология убоя и переработки |

Правильный ответ: 1-2; 2-3; 3-1.

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 17

Крупнокусковые полуфабрикаты это...

Вариант задания 18

Перечислите этапы подготовки мясного сырья для получения колбасного шрота

Вариант задания 19

Перечислите и охарактеризуйте оборудование для производства мясного фарша

Вариант задания 20

Что входит в подготовку помещения для хранения мяса, режимы хранения мяса

Содержательный элемент 4

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

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 5

Предприятие, занимающееся выращиванием и переработкой мяса и яиц птицы:

1. ООО «Антипское»;
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

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 5

Перед упаковкой для лучшего хранения тушки птицы охлаждают до:

1. 4°C ;
2. до $-0,5^{\circ}\text{C}$;
3. до 5°C ;
4. до 2°C

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: 1,3

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. 0°C ;
2. -1°C ;
3. -2°C ;
4. -3°C ;

Правильный ответ: 2

Вариант задания 7

Температура собственно горячего копчения колеблется в пределах:

1. $60-80^{\circ}\text{C}$;
2. $40-60^{\circ}\text{C}$;
3. $30-50^{\circ}\text{C}$;
4. $55-65^{\circ}\text{C}$

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

1. К молодняку крупного рогатого скота относятся:

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

2. К характеристике молодняка класса Б относится:

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

3. Упитанность сельскохозяйственных животных это...

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

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

- а) 6
- б) 7
- в) 8
- г) 9

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

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

6. На сколько классов подразделяют молодняк КРС

- а) 2
- б) 3
- в) 4
- г) 5

6. Телята это...

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

К характеристике телят-молочников второй категории относится

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

- в) формы туловища округлые, мускулатура развита хорошо, лопатки, поясница и бедра выполнены
- г) мускулатура развита удовлетворительно, остистые отростки позвонков слегка выступают. Слизистые оболочки век, десен, губ, неба могут иметь слегка красноватый оттенок

7. На сколько категорий подразделяют свиней для убоя

- а) 5
- б) 6
- в) 7
- г) 4

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

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

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

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

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

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

11. Возраст молодняка овец составляет:

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

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

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

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

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

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

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

16. Класс молодняка КРС определяется...

- а) в зависимости от живой массы
- б) в зависимости от упитанности
- в) в зависимости от развития мускулатуры

г) в зависимости от выполненности форм тела и развития мускулатуры

17. Возраст молодняка лошадей составляет:

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

18. Требования, предъявляемые к жеребятam предназначенных для убоя:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

24. Характеристика «мышцы развиты удовлетворительно, форма груди округлая, допускается незначительное выделение киля грудной кости, концы лонных

костей прощупываются легко» относится к виду и группе птицы....

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

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

- а) 37
- б) 45
- в) 23
- г) 40

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

- а) 37
- б) 45
- в) 23
- г) 40

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

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

28. Забеловка – это:

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

29. В товаро-транспортной накладной указывается:

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

30. Убой больных животных проводят:

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

ОЦЕНИВАНИЕ ОТВЕТА НА ИТОГОВЫЙ ТЕСТ:

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