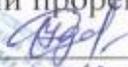


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»
КАФЕДРА ОБЩЕЙ И ЧАСТНОЙ ЗООТЕХНИИ

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор


О.А. Удалых

2024 г.

«24» 04.
М.П.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

**ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ**

(наименование дисциплины)

Направление подготовки/специальность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

(наименование профиля/специализации подготовки, при наличии)

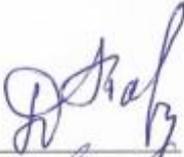
Квалификация выпускника: бакалавр

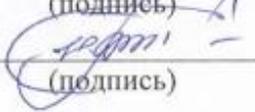
(квалификация выпускника)

Год начала подготовки: 2024

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» является частью ОПОП ВО по направлению подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза и предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций обучающихся.

Разработчик(и)



(подпись)


(подпись)

(подпись)

П.Б.Должанов

(ИОФ)

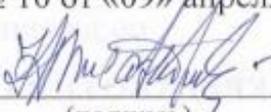
И.В.Бердюкова

(ИОФ)

(ИОФ)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании ПМК кафедры общей и частной зоотехнии, протокол № 10 от «09» апреля 2024года.

Председатель ПМК



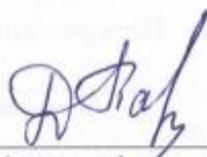
(подпись)

С.Н. Александров

(ИОФ)

Фонд оценочных средств утвержден на заседании кафедры общей и частной зоотехнии, протокол № 10 от «01» апреля 2024года.

И.о.заведующий
кафедрой



(подпись)

П.Б.Должанов

Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

1.1. Основные сведения о дисциплине

Укрупненная группа	36.00.00 Ветеринария и зоотехния	
Направление подготовки	36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Образовательная программа	Бакалавриат	
Квалификация	бакалавр	
Дисциплина базовой / вариативной части образовательной программы	Обязательная часть	
Форма контроля	зачет	
Показатели трудоемкости	Форма обучения	
	очная	очно-заочная
Год обучения	2	3
Семестр	3	5
Количество зачетных единиц	2	2
Общее количество часов	72	72
Количество часов, часы:		
-лекционных	18	10
-практических (семинарских)	-	8
-лабораторных	18	-
-курсовая работа (проект)	-	-
-контактной работы на промежуточную аттестацию	2	2
- самостоятельной работы	34	52

1.2. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач	<i>Знание:</i> современных тенденций и приоритетных направлений развития отрасли в организации технологии переработки сельскохозяйственной продукции, основных технологических процессов производства сельскохозяйственной продукции; <i>Умение:</i> разрабатывать технологические схемы переработки сельскохозяйственной продукции; проводить технологический расчет, <i>Навык:</i> в организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления; <i>Опыт деятельности:</i> применения знаний технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции в практической деятельности

1.3. Перечень тем дисциплины

Шифр темы	Название темы	Кол-во часов
Т 1.	Современное состояние и перспективы развития отрасли. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевой продукции	14
Т 2.	Основные принципы переработки мяса и мясных продуктов	14
Т 3.	Основные принципы переработки молока и молочных продуктов	16
Т 4.	Основные принципы переработки рыбы и нерыбных объектов водного промысла	16
Т 5.	Основные принципы переработки. Сырья растительного происхождения	14
	Другие виды контактной работы	2
Всего		72

1.4. Матрица соответствия тем дисциплины и компетенций

<i>Шифр компетенции по ФГОС ВО</i>	<i>Шифр темы</i>				
	Т 1.	Т 2.	Т 3.	Т 4.	Т 5.
ОПК-4.1	+	+	+	+	+

1.5. Соответствие тем дисциплины и контрольно-измерительных материалов

№ ТЕМЫ	ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ			
	<i>Тестовые задания по теоретическому материалу</i>	<i>Вопросы для устного опроса</i>	<i>Типовые задания практического характера</i>	<i>Тематика рефератов, докладов, сообщений</i>
	Блок А Контроль знаний		Блок Б Контроль умений, навыков	
Тема 1.	+	+	+	+
Тема 2.	+	+	+	+
Тема 3.	+	+	+	+
Тема 4.	+	+	+	+
Тема 5.	+	+	+	+

1.6. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	не зачтено	зачтено		
<p>I этап</p> <p>Знать современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации технологии переработки сельскохозяйственной продукции, основные технологические процессы производства сельскохозяйственной продукции (ОПК-4 / ОПК-4.1)</p>	<p>Фрагментарные знания о современных тенденциях и приоритетных направлениях развития отрасли в организации технологии переработки сельскохозяйственной продукции, основные технологические процессы производства сельскохозяйственной продукции/Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания о современных тенденциях и приоритетных направлениях развития отрасли в организации технологии переработки сельскохозяйственной продукции, основные технологические процессы производства сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о современных тенденциях и приоритетных направлениях развития отрасли в организации технологии переработки сельскохозяйственной продукции, основные технологические процессы производства сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Сформированные и систематические знания о современных тенденциях и приоритетных направлениях развития отрасли в организации технологии переработки сельскохозяйственной продукции, основные технологические процессы производства сельскохозяйственной продукции</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь разрабатывать технологические схемы переработки сельскохозяйственной продукции; проводить технологический расчет, (ОПК-4 / ОПК-4.1)</p>	<p>Фрагментарное умение разрабатывать технологические схемы переработки сельскохозяйственной продукции; проводить технологический расчет /Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать технологические схемы переработки сельскохозяйственной продукции; проводить технологический расчет</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать технологические схемы переработки сельскохозяйственной продукции; проводить технологический расчет</p>	<p>Успешное и систематическое умение разрабатывать технологические схемы переработки сельскохозяйственной продукции; проводить технологический расчет</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления; применения знаний технологии производства (ОПК-4 / ОПК-4.1)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления; применения знаний технологии производства</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления; применения знаний технологии производства</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления; применения знаний технологии производства</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления; применения знаний технологии производства</p>

Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Блок А

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Фонд тестовых заданий по дисциплине

ТЕМА 1.

1. Какие ниже указанные варианты соответствуют принципам экспертизы?

- А) Объективность
- В) Независимость
- С) Компетентность
- Д) Технологичность
- Е) Частность

2. Какой из нижеуказанных вариантов могут называться способом экспертизы товаров?

- А) Материально-технический способ
- В) Информация о товаре
- С) Способы производства
- Д) Инструменты производства
- Е) Товарные способы

3. Какой вид документов включает в себя характеристики, принципы и правила соответствующие определенным видам деятельности и или их результатам?

- А) Нормативные документы
- В) Сертификаты
- С) Указ
- Д) Не стандартный
- Е) Акт

4. Какие методы используются в соответствии со стандартами для тестирования эксперты?

- А) Выбор проб и образцов
- В) Разделение выбора
- С) Соблюдение документов
- Д) Изменчивость качества
- Е) Показатель качества

5. Санитарно-гигиенические товарные требования, услуги, процент производства, транспорт, подготовка к продаже – какие это виды документов?

- А) Санитарные нормы и правила
- В) Основные стандарты
- С) Нормативные факты
- Д) Правила торговли
- Е) Оценка продуктов

6. Комплексная оценка уровня качества товаров состоит из нескольких операций. В каком из нижеуказанных вариантов дан один из операций

- А) Рассмотрение обстоятельств товаров
- В) Рассмотрение товаров
- С) Хранение товаров
- Д) Отделение групп товаров
- Е) Характеристика товаров

7. Как называется раздел науки связанный с оценкой количества качества потребительских товаров?

- А) Квалиметрия

- В) Тригонометрия
- С) Математическая статистика
- Д) Геометрия
- Е) Экономическая статистика

8. Что называют оценкой свойств качества одного или нескольких групп?

- А) Показатели качественных групп
- В) Оценка качества баллами
- С) Показатели качественных свойств
- Д) Показатели качественных нормативов
- Е) Уровень качества

9. Какие требования не входят в номенклатуру во время оценки уровня качества продукта?

- А) Безопасность, безвредность
- В) Устойчивость
- С) Морозостойкость
- Д) Комплексность
- Е) Экономичность

10. Что понимается под оптимальным уровнем качества продукта?

- А) Временность свойств
- В) Сходство свойств
- С) Комплексность свойств
- Д) Показатель свойств
- Е) Эффективность свойств

11. Основываясь на какие основные показатели проводится экспертиза во время сравнительной оценки качества продукта?

- А) Базовые показатели (т.е. эталон)
- В) Показатель свойства (т.е. эталон)
- С) Показатель устойчивости (т.е. эталон)
- Д) Показатель стандарта (т.е. эталон)
- Е) Не стандартный показатель

12. Что понимается под обеспечением возможности использования продукта по его фиксации в определенный промежуток времени?

- А) Требования предъявленные товару
- В) Контроль товара
- С) Контроль качества товара
- Д) Проверка видов товара
- Е) Прием количества товара

13. Одинаковы ли уровень и характер требований к продукту в разные периоды?

- А) Не одинаковы
- В) На среднем уровне
- С) Не известно
- Д) Периодически
- Е) Специфически

14. Что такое нормативный технический документ?

- А) Способ контроля качества
- В) Государственный документ
- С) Законный документ
- Д) Сертификат
- Е) Акцизная марка

15. Чем изменяется цена качества товара?

- А) Энергия – решений, способности
- В) Килограмм
- С) Грамм
- Д) Метр

Е) Милли грамм

15. Цель изучения дисциплины:

1. Овладение студентами принципов и условий функционирования конкретных технологических процессов производства пищевых продуктов;
2. Сформирование представления о роли технологических производств, и, естественно, производственных процессов в развитии экономики при решении социально-экономических проблем;
3. Обоснование выбора основных направлений научно-технического прогресса, как базы не только роста объема производства, но, прежде всего, производительности труда и качества продукции;
4. Овладение студентами базовыми теоретическими знаниями и практическими навыками в области систем технологий различного уровня.

16. Задачи дисциплины:

1. Изучение особенностей известных и новых технологических процессов и их технико-экономических показателей;
2. Изучение основных видов выпускаемой продукции;
3. Изучение взаимосвязи экономических аспектов с особенностями технологического развития;
4. Изучение теоретических основ и специфики конкретных технологий различных пищевых производств.

17. Какие требования предъявляются к готовой продукции пищевых производств?

1. Должны обладать высокой пищевой ценностью;
2. Должны быть безвредными для здоровья человека;
3. Должны иметь способность сохранять первоначальные свойства и свежесть при хранении;
4. Должны гигиенически чистыми;
5. Должны обладать только высокой пищевой ценностью.

18. Как подразделяются пищевые производства по способу получения «целевого продукта»?

1. На повышающие концентрацию ценных компонентов в пищевом продукте;
2. На изготавливающие продукцию из различных компонентов;
3. На изготавливающие продукцию и полуфабрикатов первичного производства;
4. На извлекающие ценные вещества из исходного сырья;
5. На повышающие качество пищевых продуктов.

19. Какие направления являются важнейшими в развитии пищевой промышленности?

1. Внедрение автоматизированных систем управления, планирования и учета с применением вычислительной техники;
2. Комплексная механизация и автоматизация производственного процесса;
3. Разработка и внедрение на предприятиях передовой техники и технологии, освоение производства новой, более совершенной продукции, повышение ее качества;
4. Ускорение технического перевооружения действующих предприятий;
5. Замедление технического перевооружения действующих предприятий.

20. Что является объектом пищевой технологии?

- А) Технологические линии, операции и процессы производства пищевых продуктов.
- В) Только операции и процессы производства пищевых продуктов.
- С) Только операции производства пищевых продуктов.
- Д) Только технологические оборудования и процессы производства пищевых продуктов.
- Е) Только технологические линии производства пищевых продуктов.

ТЕМА 2.

1. Что называют мясным полуфабрикатом?

- 1) процесс переработки мясной продукции;
- 2) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке отвариванием или жарением;

3) куриное, утиное, гусиное мясо второй категории;

4) разделанная и обваленная полутуша.

2. Выберите правильный перечень классификации полуфабрикатов по назначению.

1) натуральный, панированный, рубленый,пельменная продукция, мясной фарш;

2) панированный, рубленый, натуральный;

3) натуральный, мясной фарш, рубленый;

4) котлеты, рубленый, панированный.

3. Укажите вид мяса, не являющийся основным сырьём для полуфабриката.

1) охлаждённая баранина второй категории;

2) свинина четвёртой категории;

3) охлаждённая говядина первой категории;

4) куриное мясо второй категории.

4. Этапы подготовки мясного сырья при создании натурального полуфабриката:

1) обваливание, жиловка, разделка полутуши, сортировка;

2) разделка туши, обваливание, жиловка, сортировка;

3) сортировка, обваливание, жиловка, разделка полутуши;

4) разделка туши, жиловка, обваливание, сортировка.

5. Что такое разделка мяса?

1) разделение полутуши на восемь частей;

2) разделение туши на три части;

3) разделение полутуши на четыре части;

4) разделение туши или полутуши на отрубы.

6. Укажите порядок разделки на подвешном пути вида мяса.

1) шейная, лопаточная, грудино-рёберная, филейная части;

2) лопаточная, грудино-рёберная (в том числе шейная), филейная части;

3) грудино-рёберная (в том числе шейная), филейная части;

4) филейная, лопаточная, грудино-рёберная (в том числе шейная).

7. Каким может быть натуральный полуфабрикат?

1) крупнокусковым, порционным, мелкокусковым;

2) бескостным;

3) мясокостным;

4) костным.

8. Укажите виды мяса, используемые для создания натурального полуфабриката.

1) потрошёная и полупотрошёная тушка птицы второй категории;

2) говядина, баранина первой и второй категорий, свинина четырёх категорий, потрошёная и полупотрошёная тушка птицы первой и второй категорий;

3) свинина четырёх категорий;

4) говядина, баранина первой и второй категорий.

9. Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката?

1) подвергнутого заморозке два и более раза;

2) размороженное;

3) птица;

4) бычье и баранье.

10. Что входит в состав мясокостного мелкокускового полуфабриката?

1) жёсткие фрагменты крупнокусковых полуфабрикатов (в том числе лопаточную, подлопаточную части);

2) мясо поросёнка весом до десяти килограмм;

+3) шейные, рёберные, поясничные, тазовые, крестцовые кости, рёбра с незначительными включениями мяса, полученные при обвалке говяжьего, свиного, бараньего и других видов мяса;

4) мясо птицы.

11. По какой технологической схеме производится фасованное мясо?

- 1) разделка туши, полутуши, четвертины на отрубы, порционная разделка отрубов, потребительская и групповая упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа;
- 2) порционная разделка отрубов, групповая упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа;
- 3) разделка полутуши на отрубы, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа;
- 4) порционная разделка полутуши и четвертины на отрубы, потребительская упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа.

12. По какой технологической схеме производится ливерная колбаса

- 1) приём сырья, жиловка, изготовление фарша, отваривание сырья, процесс заполнения оболочки, охлаждение;
- 2) приём сырья, жиловка, отваривание сырья, измельчение, изготовление фарша, процесс заполнения оболочки, отваривание изделия, охлаждение, упаковка;
- 3) измельчение и отваривание сырья, процесс заполнения оболочки, отваривание изделия;
- 4) приём сырья, измельчение, изготовление фарша, жиловка, отваривание сырья, процесс заполнения оболочки, охлаждение, упаковка.

13. Какие субпродукты используются при изготовлении ливерной колбасы?

- 1) мороженые, охлаждённые;
- 2) парные, охлаждённые, размороженные, солёные;
- 3) размороженные;
- 4) парные.

14. Зачем нужно добавлять бульон от варки субпродуктов в фарш ливерной колбасы?

- 1) чтобы повысить пищевую ценность;
- 2) чтобы придать фаршу мягкость консистенции;
- 3) чтобы разрушить коллагеновые волокна;
- 4) чтобы повысить плотность фарша.

15. По какой технологической схеме производится паштет?

- 1) зачистка, промывка субпродуктов, измельчение, формовка, двухчасовое запекание, охлаждение;
- 2) зачистка, промывка субпродуктов, измельчение, отваривание, формовка, трёхчасовое запекание при температуре 100°C, охлаждение, фасовка;
- 3) измельчение, заморозка, фасовка;
- 4) отваривание, измельчение, формовка, заморозка.

16. На сколько частей разделяют говяжью полутушу для производства колбасы?

- 1) четыре;
- 2) три;
- 3) две;
- 4) семь.

17. На сколько частей разделяют говяжью полутушу для выработки полуфабриката?

- 1) семь;
- 2) три;
- 3) четыре;
- 4) две.

18. На сколько частей разделяют тушу свиньи?

- 1) две;
- 2) семь;
- 3) четыре;
- 4) три.

19. Назовите срок хранения мясной консервации.

- 1) четыре месяца;
- 2) два месяца;
- 3) от одного до трёх лет;
- 4) один год.

20. Какое сырьё используется для производства высокосортной варёной колбасы?

- 1) баранина;
- 2) оленина;
- 3) говядина высшего сорта, нежирная свинина;
- 4) свинина, говядина второй категории.

ТЕМА 3.

1.Сыр, который созревает с помощью плесени называется:

- а) Чаддер
- б)Рокфор
- в)Моцарелла

2.Побочным продуктом при производстве сливочного масла является

- а)пахта
- б)вода
- в)масляное зерно

3.Для того, чтобы получить соленое сливочное масло, в масляное зерно добавляют

- а)соляную кислоту
- б)сухую соль
- в)солевой раствор

4.Чтобы в готовое сливочное масло не попадали воздух и свет, расфасовку продукта производят в:

- а) прозрачный полиэтиленовый стакан
- б) фольгу
- в) стеклянные банки

5.Самопрессование творога-это когда мешки со сгустком укладывают:

- а) под огромный пресс;
- б) в тележку один на другой;
- в) ставят в один ряд.

6.Готовый сгусток для творога разрезают проволочными ножами на кубики для:

- а)красивого внешнего вида;
- б) ускорения отделения сыворотки;
- в)равномерного нагрева.

7.При сычужно-кислотном способе изготовления творога для быстрого и плотного образования сгустка в молоко ,кроме закваски добавляют:

- а) уксусную кислоту;
- б)соду;
- в)хлористый кальций.

8. Для изготовления творога мешки(лавсановые) заполняются сгустком на:

- а) 1/2 от своего объема;
- б)3/4 от своего объема
- в)весь объем.

9.Жировой шарик молока покрыт оболочкой, которая состоит из:

- а)белков
- б)мин.солей
- в)кислот

10.Бактерии, попавшие в молоко, в результате жизнедеятельности выделяют фермент:

- а)лактоза
- б)редуктаза
- в)протеаза

11.Основные компоненты, которые синтезируются только в молочной железе и встречаются только в молоке:

- а)минеральные соли, вода, казеины
- б)холестерин, фруктоза
- в)казеины, лактоза, альбумин

12.Каким способом производят исправление пороков сливок (удаление запахов)

- а) пастеризация
- б) деаэрация
- в) стерилизация

13. Жировой шарик молока покрыт оболочкой, которая состоит из

- а) белков
- б) минеральных солей
- в) кислот

14. Вода для промывки масляного зерна должна быть холоднее масла на

- А) 2-3 градуса
- б) 10 градусов
- в) 2 градуса

15. Сбивание сливок заканчивается при получении масляного зерна размером

- а) 8-10мм
- б) 3-5мм
- в) 0.5-1мм

16. Побочным продуктом при производстве сливочного масла является

- а) пахта
- б) вода
- в) масляное зерно

17. Для того, чтобы получить соленое сливочное масло, в масляное зерно добавляют

- а) соляную кислоту
- б) сухую соль
- в) солевой раствор

18. Чтобы в готовое сливочное масло не попадали воздух и свет, расфасовку продукта производят в :

- а) полиэтиленовый стакан
- б) фольгу
- в) бумагу

19. Расфасовка масла производится в короба по:

- а) 10кг
- б) 20кг
- в) 5кг

20. Пастеризацию сливок (для изготовления сливочного масла) проводят при температуре

- а) 60 градусов
- б) 85-95 градусов
- в) 99 градусов

ТЕМА 4.

1. Для органолептической оценки рыбопродуктов из транспортной тары осмотру подвергаются:

- 1) 1-2 кг продукта;
- 2) 3-5 кг продукта;
- 3) 6-7 кг продукта.

2. При массе экземпляра более 1 кг общая масса вырезанных кусков для исследования должна быть:

- 1) не более 1,0 кг;
- 2. не более 1,5 кг;
- 3. не более 2,0 кг.

3. Органолептическую оценку качества рыбы проводят в соответствии с нормативно-технической документацией:

- 1) ГОСТ 123-90;

2) ГОСТ 682-99;

3) ГОСТ 7631-85.

4. Масса средней пробы икры должна быть:

1) от 0,5 до 0,7 кг;

2) от 0,14 до 0,45 кг;

3) от 0,8 до 1,0 кг.

5. Масса средней пробы рыбы и рыбопродуктов должна составлять при массе экземпляра рыбы 0,1 кг и менее:

1) от 0,3 до 0,5 кг;

2) от 0,6 до 0,7 кг;

3) от 0,8 до 0,9 кг.

6. Для составления средней пробы рыб и рыбопродуктов, при массе экземпляра более 0,1 до 0,5 кг берут:

1) 4 рыбы;

2) 5 рыб;

3) 6 рыб.

7. Средняя проба должна быть упакована:

1) в деревянную коробку;

2) стеклянную банку;

3) железную банку.

8. Размораживать мороженую рыбу следует только на воздухе до температуры:

1) +1 °С;

2) +2 °С;

3) +4 °С.

9. При приготовлении пробы из свежей, охлажденной и мороженой рыбы удаляется:

1) только голова;

2) только чешуя;

3) только плавники.

10. Среднюю пробу необходимо направлять на исследование не позднее, чем:

1) через 30 мин;

2) 40 мин;

3) 50 мин.

11. Соотношение тузлука и икры при ее посоле:

1) 1:1;

2) 2:1;

3) 3:1.

12. Наименьшее количество белка содержится в мясе:

1) белуги;

2) леща;

3) севрюги.

13. Ястычную икру для исследования необходимо предварительно измельчать:

1) 1 раз;

2) 2 раза;

3) 3 раза.

14. Средняя проба рыбного белкового концентрата хранится у поставщика не более:

1) 6 месяцев;

2) 8 месяцев;

3) 12 месяцев.

15. Проба кормовой рыбной муки просеивается через сито с отверстиями диаметром:

1) 1 мм;

2) 2 мм;

3) 3 мм.

16. Определение соотношения составных частей в рыбных консервах проводится не раньше чем:

- 1) через 7 дней после изготовления;
- 2) через 10 дней после изготовления;
- 3) через 12 дней после изготовления.

17. Мясо рыб и нерыбных объектов измельчают в мясорубке с диаметром отверстия решетки:

- 1) 3 мм;
- 2) 2 мм;
- 3) 1 мм.

18. При подготовке пробы из рыбных пресервов специи:

- 1) удаляют;
- 2) не удаляют;
- 3) не имеет значения.

19. При подготовке пробы беспозвоночных контролируют:

- 1) избыток воды;
- 2) цвет раковины;
- 3) твердость раковины.

20. У черноморских мидий для составления пробы берут:

- 1) съедобные части;
- 2) всю массу тела;
- 3) несъедобные части.

ТЕМА 5.

1. Какие сорта муки вырабатывают из зерна пшеницы?

- A) крупчатку, высшего, первого, второго сорта и обойную.
- B) крупчатку, высшего, первого и второго сорта.
- C) высшего, первого и второго сорта.
- D) первого и второго сорта.
- E) высшего, первого, второго сорта и обойную.

2. Какие сорта муки вырабатывают из зерна ржи?

- A) сеяная, обдирная и обойная
- B) первого сорта, сеяная и обдирная
- C) второго сорта, обдирная и обойная
- D) сеяная, первого сорта
- E) обойная, второго сорта

3. Какое вещество больше в пшеничной муке высшего сорта?

- A) крахмал
- B) витамины
- C) липиды
- D) белки
- E) минеральные вещества

4. От чего в значительной степени зависит стабильность технологического процесса в мукомольных заводах?

- A) от эффективности формирования партии зерна.
- B) от производственной мощности завода.
- C) от почвенно-климатических условий произрастания зерна.
- D) от суточной производительности завода.
- E) от урожайности.

5. По каким признакам размещают и хранят зерно, поступающее на мукомольный завод?

- A) Раздельно по типу, району произрастания, стекловидности, зольности, содержанию клейковины и другим показателям качества.

- В) Совместно по типу, району произрастания, стекловидности, зольности, содержанию клейковины и другим показателям качества.
- С) Раздельно только по стекловидности и содержанию клейковины.
- Д) Раздельно только по типу и району произрастания.
- Е) Раздельно только по стекловидности.

6. По каким показателям качества определяют технологическую эффективность работы сепараторов?

- А) по количеству сорной примеси, содержащейся в зерне до и после машины.
- В) по количеству клейковины, содержащейся в зерне до и после машины.
- С) по стекловидности зерна до и после машины.
- Д) по типу и состоянию зерна до и после машины.
- Е) по качеству клейковины, содержащейся в зерне до и после машины.

7. Как называется технологический процесс разделения зерновой массы на зерно основной культуры и различные примеси?

- А) сепарирование
- В) аспирация
- С) измельчение
- Д) кондиционирование
- Е) дробление

8. Какой показатель является показателем эффективности работы триеров?

- А) степень выделения коротких и длинных примесей
- В) степень выделения щуплых зерен.
- С) степень выделения легких примесей.
- Д) степень выделения тяжелых примесей.
- Е) степень выделения ферромагнитных примесей.

9. Как называется технологический процесс сепарирования?

- А) разделения зерновой массы на зерно основной культуры и различные примеси.
- В) очистка зерна от трудноотделимых примесей, не отличающихся по геометрическим размерам от зерен основной культуры.
- С) объединение зерновой массы на зерно основной культуры и различные примеси.
- Д) удаление из зерновой массы легких примесей, щуплых и недоразвитых зерен, пыли, оболочек и др.
- Е) обработка верхних покровов зерна.

10. Какие основные факторы оказывают влияние на эффективность сепарирования?

- А) степень засоренности зерновой массы, удельная нагрузка на ячеистую поверхность триера, скорость движения дисков, форма и размер ячеек и др.
- В) удельная нагрузка на ячеистую поверхность триера.
- С) степень засоренности зерновой массы и удельная нагрузка на ячеистую поверхность триера.
- Д) удельная нагрузка на ячеистую поверхность триера, скорость движения дисков, форма и размер ячеек.
- Е) степень засоренности зерновой массы.

11. С какой целью применяют шлифовочный процесс при производстве хлебопекарной муки?

- А) для отделения от крупок сросшихся с ними частиц оболочек и зародыша.
- В) для повышения добротности крупки по содержанию чистого эндосперма.
- С) для отделения от крупок крахмальных зерен эндосперма.
- Д) для обработки верхних покровов зерна.
- Е) для очистки крупок от трудноотделимых примесей, не отличающихся по геометрическим размерам от зерен основной культуры.

12. Какие машины применяют в схемах технологического процесса мукомольных заводов сортового помола для очистки поверхности и особенно бороздки зерна от пыли, а также снятия с зерна надорванных оболочек?

- A) щеточные машины
- B) сепараторы
- C) шелушительные машины
- D) аспираторы
- E) моечные машины

13. Какие машины применяют для обработки верхних покровов зерна в мукомольных заводах?

- A) обоечные машины
- B) шелушительные машины
- C) шлифовальные машины
- D) сепараторы
- E) энтолейторы

14. Какие операции входят в число основных процессов подготовки зерна к помолу?

- A) мойка и увлажнение зерна
- B) увеличение скорости транспортировки зерна
- C) обогащение зерна
- D) измельчение зерна
- E) шелушение зерна

15. Какая операция на зерноперерабатывающих предприятиях служит основой подготовки зерна и направлена на изменение его технологических свойств для создания оптимальных условий его переработки в готовый продукт?

- A) гидротермическая обработка
- B) обогащение
- C) дозирование
- D) воздушная обработка
- E) смешивание

16. Какой способ кондиционирования зерна применяют при обойных помолах пшеницы и ржи?

- A) только холодный
- B) скоростной и холодный
- C) только скоростной
- D) только горячий
- E) теплый

17. Когда достигают высокой технологической эффективности подготовки зерна в зерноочистительном отделении мукомольного завода?

1. При соблюдении установленной последовательности операций, предусмотренных технологической схемой;
2. Хорошей работой каждой машины в отдельности;
3. Правильной организацией подготовки.

18. Какое выражение неправильное?

- A) Простое измельчение применяют при производстве сортовой муки.
- B) При избирательном измельчении разрушают твердые тела, неоднородные по своему составу, для выделения затем определенных составных частей.
- C) Различают два вида измельчения: простое и избирательное.
- D) При простом измельчении твердые тела разрушают на части до определенной крупности для получения однородной смеси.
- E) Сложные помолы имеют развитую технологическую схему с использованием метода избирательного измельчения для выделения эндосперма в чистом виде и последующего его измельчения в муку.

19. Какое выражение неправильное?

- A) Избирательное измельчение используют при обойных помолах для выделения из зерна максимального количества эндосперма в наиболее чистом виде и переработки его затем в муку.

- В) При избирательном измельчении разрушают твердые тела, неоднородные по своему составу, для выделения затем определенных составных частей.
- С) Простое измельчение применяют при производстве обойной муки, когда практически все зерно равномерно измельчают до частиц заданной крупности.
- Д) Сложные помолы имеют развитую технологическую схему с использованием метода избирательного измельчения для выделения эндосперма в чистом виде и последующего его измельчения в муку.
- Е) При простом измельчении твердые тела разрушают на части до определенной крупности для получения однородной смеси.
- 20. Когда применяют избирательное измельчение в мукомольных заводах?**
- А) При сортовых помолах
- В) При простых помолах
- С) При обойных помолах
- Д) При разовых помолах
- Е) При однократных помолах

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценивания при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Вопросы для устного опроса

ТЕМА 1.

- 1.. Современное состояние и перспективы развития отрасли
- 2.. Пищевая ценность пищевых продуктов.
- 3.. Биологическая ценность пищевых продуктов
4. Технология производства колбасных изделий
- 5.Технология производства консервных изделий

ТЕМА 2.

6. Технология производства мясных полуфабрикатов
7. Технология производства солено-копченых мясных изделий
8. Технология производства питьевого молока и сливок.
9. Технология производства кисло-молочных продуктов
10. Технология производства мороженого

ТЕМА 3.

11. Технология производства сыров
12. Технология производства масла коровьего
13. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевой продукции
14. Пищевая ценность пищевых продуктов.
15. Классификация мяса и мясных продуктов

ТЕМА 4.

16. Классификация молока и молочных продуктов
17. Классификация рыбы. Идентификация и экспертиза.
18. Технология производства охлажденной и мороженой рыбы
19. Технология производства соленой и маринованной рыбы
20. Технология производства копченой рыбы

ТЕМА 5.

21. Технология производства вяленой и сушеной рыбы
22. Технология переработки нерыбных объектов водного промысла
23. Производство зерномучных продуктов
24. Производство продуктов переработки плодов и овощей
25. Производство сахара
26. Производство чая и кофе
27. Биологическая ценность пищевых продуктов
28. Безопасность пищевых продуктов

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высока активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Блок Б

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Типовые задания для практических занятий

Типовое задание 1. В соответствии с каким нормативными правовыми актами проводят проверку ветеринарно-санитарного состояния складских помещений мясокомбинатов?

а) в соответствии МУ-13-5-2/0525 «Методическими указаниями по контролю качества ветеринарной дезинфекции объектов животноводства» от 15.07.2002 года;

б) в соответствии с «Рекомендациями по санитарно-бактериологическому исследованию смывов с поверхностей объектов, подлежащих ветеринарному надзору» № 432-3 от 19 июля 1988 года;

в) в соответствии с МУ 2657-82 «Методическими указаниями по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

Типовое задание 2. Смоделируйте проведение проверки ветеринарно-санитарного состояния складских помещений после их обработки фумигационными средствами. Составьте акт о проведенной проверке.

Типовое задание 3. Организация, порядок и особенности проведения ветеринарно-санитарной обработки железнодорожных вагонов после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения по первой категории.

Типовое задание 4. Организация, порядок и особенности проведения ветеринарно-санитарной обработки железнодорожных вагонов после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения по второй категории. Порядок и особенности проведения.

Типовое задание 5. Организация, порядок и особенности проведения ветеринарно-санитарной обработки железнодорожных вагонов после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения по третьей категории. Порядок и особенности проведения.

Типовое задание 6. Опишите и смоделируйте риски возникновения и распространения болезней различной этиологии при перевозке крупного рогатого скота железнодорожным транспортом.

Типовое задание 7. При перевозке крупного рогатого скота железнодорожным транспортом из одного хозяйства в другое в пути следования обнаружен сильно вздутый труп животного с отсутствием трупного окоченения, наличием отеков в подкожной клетчатке, пенисто-кровянистыми истечениями из естественных отверстий. Опишите технику проведения ветеринарно-санитарной обработки вагонов в данном конкретном случае.

Типовое задание 8. Для дезинфекции автомобильного транспорта после перевозки больных туберкулезом животных применяют направленные аэрозоли 1 %-го (по действующему веществу) раствора надуксусной кислоты из расчета 200 мл/м²

Экспозиция 1 ч. Рассчитать количество надуксусной кислоты, необходимое для обеззараживания автомобильного транспорта если площадь дезинфекции составит 80 м².

Типовое задание 9. Для дезинфекции автомобильного транспорта в специальных герметизированных помещениях (дезблок, дезкамера) высокодисперсными аэрозолями 37 %-м раствором формальдегида необходимо получить аэрозоль с помощью генераторов АГУД-2, из расчета 30 мл/м³. Объем дезкамеры 500 м³. Экспозиция обеззараживания 30 мин. Температура воздуха в помещении 10 °С. Рассчитать количество формальдегида, необходимое для обеззараживания автомобильного транспорта в дезкамере.

Типовое задание 10. Складское помещение предприятия (размеры: длина – 30 м, ширина – 10 м, высота стен – 4 м) Рассчитайте, сколько потребуется хлорной извести для проведения профилактической дезинфекции раствором хлорной извести с содержанием 2% активного хлора из расчета 2 л/м². Хлорная известь, имеющаяся в хозяйстве, содержит 26% активного хлора.

Типовое задание 11. Смоделируйте дезинфекцию вагонов со всем оборудованием одним из следующих дезинфицирующих средств: осветленным раствором хлорной извести,

содержащим 2 - 3% активного хлора, раствором хлорамина с содержанием 5% ДВ, 2% раствором формальдегида, горячим (60 - 70 °С) 3 - 4% раствором каустической соды, щелочным раствором формальдегида с содержанием 1 - 3% каустической соды и 2 - 3% формальдегида. Норма расхода дезрастворов не менее 0,5 л/м² площади и экспозиции 1 час. Составьте акт контроля качества дезинфекции

Типовое задание 12. После перевозки животных, подозреваемых в заражении по стригущему лишаю применяют для дезинфекции вагонов щелочной раствор формальдегида с содержанием 2% формальдегида и 1% едкого натра при норме расхода 0,5 л/м² и экспозиции 1 час. Рассчитайте количество формальдегида, необходимое для обеззараживания 10 вагонов. Составьте акт контроля качества дезинфекции.

Типовое задание 13. Проанализируйте действующую нормативно-правовую базу осуществления надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил при транспортировке и реализации непродуктивных домашних животных: назовите документы, регламентирующие требования к перевозке и реализации непродуктивных домашних животных, определите уровень действия документа - федеральный или региональный (уровень субъекта Российской Федерации). Достаточно ли отражены в данных документах мероприятия по профилактике заболеваний животных. Есть ли необходимость в обновлении и усовершенствовании действующих нормативных правовых актов?

Типовое задание 14. Водитель перевозил на своем транспортном средстве рыбную продукцию, не имея ветеринарных сопроводительных документов. Составлен протокол об административном правонарушении. В соответствии со ст.15 Закона РФ от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», продукты животноводства по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы должны соответствовать установленным требованиям безопасности для здоровья населения и происходить из благополучной по заразным болезням животных территории. Проанализируйте, идентифицируйте опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии, если бы продукция не была изъята. Эффективны ли предпринятые государственной ветеринарной службой меры?

Типовое задание 15. Анализ эффективности дератизационных работ в местах хранения сырья животного происхождения и иных объектах ветеринарного надзора. Опишите методику проведения.

Типовое задание 16. Анализ эффективности ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения. Опишите методику проведения.

Типовое задание 17. Установлено, что организация осуществляет свою деятельность по хранению продукции животного происхождения. При проведении проверки было выявлено следующее. Планировка производственных помещений, их конструкция не исключает встречные, или перекрестные потоки путей перевозки (транспортировки) мяса от места приемки до места его хранения и вывоза биологических отходов, что влечет за собой контаминацию (обсеменение патогенной микрофлорой) перевозимого мясного сырья. На момент проведения проверки в холодильных камерах находилась продукция без маркировки. В мясном цехе отсутствует стерилизатор для мелкого инвентаря. Имеются открытые металлические емкости с маркировкой «Дезинфекция» без указания наименования и концентрации дезинфицирующего средства, из чего можно сделать вывод, что дезинфекция мелкого инвентаря происходит не должным образом, что может повлечь за собой контаминацию (обсеменение патогенной микрофлорой) мясного сырья и продукции. Проанализируйте эффективность мероприятий по профилактике заболеваний животных, идентифицируйте опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии. Дайте рекомендации по усовершенствованию ветеринарно-санитарных мероприятий.

Критерии и шкалы оценивания решения практических заданий

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Задача не решена или решена неправильно	«неудовлетворительно»
Задание понято правильно; в логическом рассуждении нет	«удовлетворительно»

существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде	
Составлен правильный алгоритм решения задачи; в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ	«хорошо»
Составлен правильный алгоритм решения задачи; в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок; получен верный ответ; задача решена рациональным способом	«отлично»

Темы для подготовки реферата (доклада, сообщения, презентации)

- 1.Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности.
- 2.Понятие о живой и приемной массе .
- 3.Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы.
- 4.Термины и определения на скот для убоя.
- 5.Сортировка животных по полу, возрасту и упитанности.
- 6.Методы определения упитанности скота и птицы
- 7.Категории упитанности крупного рогатого скота.
- 8.Категории упитанности свиней.
- 9.Категории упитанности овец и коз.
- 10.Категории упитанности лошадей.
- 11.Категории упитанности кроликов.
- 12.Категории упитанности птицы.
- 13.Первичная переработка убойных животных на мясокомбинате и бойнях
- 14.Первичная переработка крупного рогатого скота.
- 15.Первичная переработка мелкого рогатого скота.

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
«отлично»	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями
«хорошо»	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно. Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками
«удовлетворительно»	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным

		опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении
«неудовлетворительно»	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ «неудовлетворительно»	Изложенный, раскрытый ответ «удовлетворительно»	Законченный, полный ответ «хорошо»	Образцовый ответ «отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров.

Блок В

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

- 1.Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности.
- 2.Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы.
- 3.Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Транспортная документация и ее значение.
- 4.Перевозка животных автомобильным транспортом.

5. Перевозка животных по железной дороге.
6. Перевозка животных водным транспортом. Перегон животных.
7. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Профилактика стрессовых ситуаций.
8. Порядок приема и сдачи животных для убоя. Организация мест убоя в хозяйствах.
9. Методы определения упитанности скота и птицы.
10. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот.
11. Категории упитанности и требования ГОСТа на свиней.
12. Категории упитанности и требование ГОСТа на птицу.
13. Что такое убойное животное? От каких основных видов животных получают мясо? В каких случаях не допускается убой животных и использование их мяса?
14. Типы предприятий по переработке животных и птицы.
15. Особенности технологии переработки с.-х. животных (крупного рогатого скота, М.Р.С.)
16. Основные технологические приемы, используемые при убое животных.
17. Переработка свиней без снятия шкуры, со снятием крупона.
18. Убой и переработка птицы и кроликов.
19. Осмотр и оценка туш по категориям упитанности. Правила клеймения туш.
20. Изменение в мясе туш после убоя. Созревание мяса.
21. Морфологический состав мяса (мышечная, соединительная, жировая, костная ткани).
22. Химический состав мяса и влияние на пищевую ценность.
23. Классификации мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности, термического состояния.
24. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализация сырья и наличия в нем посторонних веществ.
25. Изменение в мясе при хранении (загар, ослизнение, свечение и изменение цвета).
26. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья.
27. Технология подготовки туш к потреблению в свежем виде.
28. Технология кожевенно-мехового сырья.
29. Хозяйственное значение кожевенного сырья. Пороки шкур.
30. Методы съемки, обрядки, мездрения, способы консервирования и хранения шкур.
31. Методы консервирования мяса и мясных продуктов, их обоснование и значение.
32. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).
33. Консервирование мяса низкой температурой.
34. Консервирование мяса высокой температурой.
35. Консервирование мяса сухим и мокрым посолами. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов.
36. Копчение, вяление, высушивание, запекание. Условия и сроки хранения мясных продуктов.
37. Новые методы консервирования мяса и обработки мясных продуктов.
38. Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий.
39. Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов и специй.
40. Технологические операции при изготовлении колбасных изделий и копченостей.
41. Технологические операции при производстве вареных колбас.
42. Технологические операции при производстве сырокопченых колбас
43. Технологические операции при производстве ветчино-штучных изделий.
44. Ассортимент колбас. Особенности их технологий.
45. Ассортимент копченостей. Особенности их технологий.
46. Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых куриных яиц.
47. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов.
48. Сортировка и хранение яиц. Пороки яиц.
49. Требования ГОСТа и товарная оценка яиц.
50. Методы исследования качества пищевых яиц.

- 51.Технология приготовления яичного продукта меланжа.
- 52.Технология приготовления яичного порошка.
- 53.Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение яиц
- 54.Организация работы в убойных цехах птицефабрик, птице – и мясокомбинатов.
- 55.Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения.
- 56.Тепловая обработка тушек, ее значение для удаления оперения. Потрошение тушек птицы.
- 57.Сортировка тушек на 1 и 2 категории. Маркировка, упаковывание и транспортирование тушек птицы.
- 58.Температурные режимы при охлаждении, закладке и хранении мяса птицы в холодильнике.
- 59.Классификация меда. Свойства меда.
- 60.Химический состав, пищевая ценность меда.
- 61.Требование ГОСТа к натуральному меду.
- 62.Сбор, упаковка, маркировка, хранение меда.
- 63.Фальсифицированный мед и методы его распознавания.
- 64.Характеристика других продуктов пчеловодства: воска, прополиса, маточного молочка.
- 65.Сущность стандартизации. Объекты стандартизации в животноводстве. Уровни стандартизации.
- 66.Основные методы определения показателей качества продукции.
- 67.Термины и определения, используемые при стандартизации.
- 68.Правовые вопросы стандартизации.
- 69.Нормативно-технические документы по стандартизации

Шкала оценивания

Экзамен, зачет с оценкой, курсовые работы (проекты), практики	Зачет	Критерии оценивания
«Отлично»	«Зачтено»	Сформированные и систематические знания; успешные и систематические умения; успешное и систематическое применение навыков
«Хорошо»		Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; в целом успешные, но содержащие пробелы умения; в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыка
«Удовлетворительно»		Неполные знания; в целом успешное, но несистематическое умение; в целом успешное, но несистематическое применение навыков
«Неудовлетворительно»	«Не зачтено»	Фрагментарные знания, умения и навыки / отсутствуют знания, умения и навыки

Образец оформления экзаменационного билета

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»**

Факультет Ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра Общей и частной зоотехнии

Образовательная программа Академический бакалавр
Направление подготовки/специальность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
Курс 2
Семестр 4

Дисциплина **«Технология переработки
сельскохозяйственной продукции»**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Современное состояние и перспективы развития отрасли
2. Технология производства масла коровьего
3. Безопасность пищевых продуктов

Утверждено на заседании общей и частной зоотехнии

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.

И.о. зав кафедрой _____
(подпись)

Должанов П.Б.

Экзаменатор _____
(подпись)

Бердюкова И.В.

Комплект итоговых оценочных материалов

<p>ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>	
<p>ОПК-4.1 - Обосновывает и реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач</p>	
<p>ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ</p>	
<p><i>Задания закрытого типа</i></p>	
1	<p><i>Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа:</i></p>
4.1	<p>Какой интегральный показатель характеризует пригодность пищевого продукта к употреблению, учитывая вкусовые качества, внешний вид, запах, цвет и консистенцию?</p> <p>1) Пищевая ценность 2) Биологическая ценность 3) Органолептические свойства 4) Энергетическая ценность</p>
<p><i>Правильный ответ: 3</i></p>	
2	<p><i>Прочитайте текст и установите последовательность:</i></p>
4.1	<p>Установите последовательность проведения радиоэкспертизы:</p> <p>1) подготовка проб к радиометрированию 2) отбор проб 3) радиометрирование 4) транспортировка проб</p> <p><i>В ответе запишите цифры в правильном порядке (без запятых и пробелов)</i></p>
<p><i>Правильный ответ: 2413</i></p>	
3	<p><i>Прочитайте текст и установите последовательность:</i></p>
4.1	<p>Установите последовательность микроскопии приготовленного мазка из исследуемого материала: (1 –микроскопия мазка, 2 – высушивание мазка, 3 – фиксация мазка, 4 – окраска мазка красителями, 5 – подготовка предметного стекла, 6 – нанесение исследуемой культуры).</p> <p>1) 2 – 3 – 1 – 6 – 4 – 5 2) 6 – 5 – 2 – 3 – 4 – 1 3) 5 – 4 – 2 – 6 – 1 – 3 4) 5 – 6 – 2 – 3 – 4 – 1</p>
<p><i>Правильный ответ: 4</i></p>	
4	<p><i>Прочитайте текст и установите последовательность:</i></p>
4.1	<p>Установите последовательность технологических операций при производстве сыра “Российский”: (1 - созревание сыра, 2 - посолка сырной массы, 3 - внесение закваски и сычужного фермента, 4 - формование сырного зерна).</p> <p>1) 3 – 4 – 2 – 1 2) 1 – 2 – 4 – 3 3) 2 – 1 – 3 – 4 4) 4 – 3 – 1 – 2</p> <p><i>Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо</i></p>
<p><i>Правильный ответ: 1</i></p>	
5	<p><i>Прочитайте текст и установите последовательность:</i></p>
4.1	<p>Установите последовательность этапов подготовки проб мяса для микроскопического исследования с использованием светового микроскопа (1 – фиксация, 2 – заливка в парафин, 3 – окраска, 4 – приготовление срезов):</p> <p>1 – 2 – 4 – 3 2 – 1 – 3 – 4</p>

	<p>4 – 3 – 2 – 1 3 – 4 – 1 – 2 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо</p> <p>Правильный ответ: 1</p>																														
6 4.1	<p>Прочитайте текст и установите последовательность:</p> <p>Установите последовательность этапов приготовления препарата для микроскопического исследования мяса на наличие паразитов (1 – внесение физиологического раствора, 2 – нанесение материала на предметное стекло, 3 – высушивание, 4 – фиксация спиртом):</p> <p>1) 2 – 1 – 3 – 4 2) 1 – 2 – 4 – 3 3) 4 – 3 – 2 – 1 4) 3 – 4 – 1 – 2</p> <p>Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо</p> <p>Правильный ответ: 2</p>																														
7 4.1	<p>Прочитайте текст и установите соответствие:</p> <p>Основные принципы переработки мяса и мясных продуктов К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Способ переработки мяса</th> <th colspan="2">Технология способа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>Посол мяса</td> <td>1</td> <td>Процесс термической обработки продукта дымом для придания специфического аромата и консервации</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Копчение мяса</td> <td>2</td> <td>Добавление специй и пряностей для улучшения вкуса и аромата</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Шприцевание мяса</td> <td>3</td> <td>Введение рассола в толщу мышечной ткани для ускорения процесса просаливания</td> </tr> </tbody> </table> <p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Правильный ответ: 312</p>	Способ переработки мяса		Технология способа		А	Посол мяса	1	Процесс термической обработки продукта дымом для придания специфического аромата и консервации	Б	Копчение мяса	2	Добавление специй и пряностей для улучшения вкуса и аромата	В	Шприцевание мяса	3	Введение рассола в толщу мышечной ткани для ускорения процесса просаливания		А	Б	В										
Способ переработки мяса		Технология способа																													
А	Посол мяса	1	Процесс термической обработки продукта дымом для придания специфического аромата и консервации																												
Б	Копчение мяса	2	Добавление специй и пряностей для улучшения вкуса и аромата																												
В	Шприцевание мяса	3	Введение рассола в толщу мышечной ткани для ускорения процесса просаливания																												
	А	Б	В																												
8 4.1	<p>Прочитайте текст и установите соответствие:</p> <p>Установите соответствие между числом электронов на внешнем энергетическом уровне и названием химического элемента К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Число электронов</th> <th colspan="2">Элемент</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>Кальций</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>Калий</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>Азот</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>Алюминий</td> </tr> </tbody> </table> <p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Правильный ответ: А2Б1В4Г3</p>	Число электронов		Элемент		А	1	1	Кальций	Б	2	2	Калий	В	3	3	Азот	Г	5	4	Алюминий		А	Б	В	Г					
Число электронов		Элемент																													
А	1	1	Кальций																												
Б	2	2	Калий																												
В	3	3	Азот																												
Г	5	4	Алюминий																												
	А	Б	В	Г																											
9 4.1	<p>Прочитайте текст и установите соответствие:</p> <p>Морфологически бактерии представлены тремя основными группами. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</p>																														

Форма бактерий		Представители бактерий	
А	Шаровидные или сферические бактерии	1	Вибрионы, спириллы, спирохеты
Б	Палочковидные бактерии	2	Стрептококки, монококки, сарцины, диплококки, стафилококки
В	Изогнутые и извитые бактерии	3	Бациллы, клостридии
		4	Монотрихи, перитрихи, амфитрихи

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

Правильный ответ: 231

10 Прочитайте текст и установите соответствие:

4.1 **Распределение обязанностей сотрудников комплексов по содержанию животных и птицы.**

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

А	Местная администрация	1	Ответственность за материальное обеспечение проведения мероприятий,
Б	Руководитель хозяйства	2	Ответственность за своевременность и полноту проведения мероприятий
В	Главный (старший) ветеринарный врач хозяйства	3	Выбор и отвод земельного участка для строительства скотомогильника или отдельно стоящей биотермической ямы
		4	Контроль за выполнением требований правил по эксплуатации скотомогильника (биотермической ямы)

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

Правильный ответ: 312

11 Прочитайте текст и установите соответствие

4.1 **Установите соответствие между применением прибора для измерения различных показателей и его названием (см.):**

Показатель	Применение
1. Прибор для измерения вязкости жидкости	а. Вольтметр
2. Прибор для измерения экспозиционной дозы или ее мощности	б. Тонометр
3. Прибор, служащий для измерения артериального давления	в. Вискозиметр
	г. Дозиметр

Правильный ответ: 1-в;2-г;3-б.

12 Прочитайте текст и установите соответствие:

4.1 **Сопоставьте метод исследования и принцип, на котором он основан.**

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Метод исследования		Принцип	
А	Определение рН	1	Измерение электропроводности раствора
Б	Определение влажности	2	Удаление влаги путем нагревания и взвешивание остатка
В	Определение содержания жира	3	Экстракция жира органическим растворителем

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

Правильный ответ: 123

13 Прочитайте текст и установите соответствие:

4.1 Сопоставьте метод анализа и прибор, который преимущественно используется для его реализации.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

Метод анализа		Прибор	
А	Определение содержания жира	1	Экстрактор Сокслета
Б	Определение рН	2	рН-метр
В	Определение минерального состава	3	Атомно-абсорбционный спектрометр

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

Правильный ответ: 123

Задания открытого типа

14 Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде.

4.1 Совокупность свойств пищевого продукта, определяющих его влияние на органы чувств, называется _____ качества

Правильный ответ: органолептикой

15 Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде.

4.1 _____ — это прибор для измерения мощности экспозиционной дозы излучения.

Правильный ответ: Дозиметр

16 Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде.

4.1 Если $\text{pH} > 7$, то среда раствора _____

Правильный ответ: щелочная

17 Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде.

4.1 Процесс поглощения вещества поверхностью твердого тела называется _____

Правильный ответ: адсорбцией

18 Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде.

4.1 Биологические _____, зараженные или контаминированные возбудителями особо опасных болезней сжигают на месте, в трупосжигательных печах или на специально отведенных площадках

	<i>Правильный ответ: отходы</i>
19 4.1	<p>Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.</p> <p>Соблюдение правильной технологии переработки зерна способствует повышению _____ готовых продуктов и увеличению _____, что требует тщательной _____ сырья и _____ производства.</p> <p>Список терминов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Эффективности 2) Контроля 3) Качества 4) Безопасности <p><i>Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. В ответе запишите номера терминов в порядке их употребления в тексте.</i></p>
	<i>Правильный ответ: 3421</i>
20 4.1	<p>Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.</p> <p>Соли _____ основания и _____ кислоты гидролизуются по катиону _____.</p> <p>Список слов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) сильный 2) слабый 3) амфотерный <p><i>Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово может быть использовано только один раз. В ответе запишите номера терминов в порядке их употребления в тексте.</i></p>
	<i>Правильный ответ: 21</i>
21 4.1	<p>Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.</p> <p>Использование _____ методов исследования позволяет _____ выявлять _____, а также оценивать _____ процессы в мясной продукции.</p> <p>Список терминов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) биохимические 2) патогенные микроорганизмы 3) современные 4) точно <p><i>Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. В ответе запишите номера терминов в порядке их употребления в тексте.</i></p>
	<i>Правильный ответ: 3421</i>
22 4.1	<p>Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.</p> <p>Использование _____ позволяет получать _____ изображение микроструктуры мяса, что необходимо для _____ оценки качества и _____ изменений.</p> <p>Список терминов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. точное 2. микроскопа 3. гистологической 4. объективное <p><i>Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. В ответе запишите номера терминов в порядке их употребления в тексте.</i></p>
	<i>Правильный ответ: 2134</i>
23	<p>Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.</p>

4.1	<p>Инфекционная _____ болезнь животных и человека, характеризующаяся кратковременной _____, анемией, желтухой, гемоглобинурией, геморрагическим диатезом, некрозом слизистых оболочек и кожи, атонией органов пищеварения, абортами. Болезнь может протекать _____.</p> <p>Список терминов: 1) лихорадкой 2) бессимптомно 3) природно-очаговая</p> <p><i>Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. В ответе запишите номера терминов в порядке их употребления в тексте.</i></p>
<p><i>Правильный ответ: 312</i></p>	
24 4.1	<p><i>Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i></p> <p>Что является залогом недопущения болезней в животноводческих и птицеводческих комплексах?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) механическая зачистка оборудования и помещений 2) применение дезинфицирующих средств 3) выдержка экспозиции 4) дезинфекция
<p><i>Правильный ответ: 4</i></p>	
<p><i>Обоснование: Дезинфекция является залогом недопущения болезней в животноводческих и птицеводческих комплексах, которая состоит из: механической зачистки оборудования и помещений, применения дезинфицирующих средств, выдержки экспозиции</i></p>	
25 4.1	<p><i>Прочитайте текст, установите последовательность и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i></p> <p>Последовательность действий при обнаружении животного с предполагаемым радиоактивным загрязнением</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Оценка уровня радиоактивного загрязнения с помощью дозиметра 2) Изоляция животного от других животных и людей 3) Извещение ветеринарных и санитарно-эпидемиологических служб 4) Дезактивация животного (при необходимости) 5) Клинический осмотр животного
<p><i>Правильный ответ: 25134</i></p>	
26 4.1	<p><i>Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i></p> <p>Что является главным процессом определения возбудителя болезни?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) изучение морфологических признаков бактерий 2) определение культуральных свойств 3) ферментативных и антигенных особенностей 4) идентификации бактерий
<p><i>Правильный ответ: 4</i></p>	
<p><i>Обоснование: Идентификации бактерий является главным процессом определения возбудителя болезни, которая включает изучение морфологических признаков бактерий, определение культуральных свойств, ферментативных и антигенных особенностей.</i></p>	
27 4.1	<p><i>Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i></p> <p>На предприятии по переработке молока выявлено систематическое нарушение температурного режима пастеризации. Какое решение следует принять в соответствии с принципами ХАССП?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Усилить контроль за качеством готовой продукции.

	<p>2) Провести дополнительное обучение персонала. 3) Внедрить корректирующие действия для устранения отклонений. 4) Ограничиться предупреждением о недопустимости нарушений.</p> <p><i>Правильный ответ: 3</i> <i>Обоснование: Нарушение критических контрольных точек (ККТ) требует немедленного внедрения корректирующих действий. Меры безопасности включают внедрение безотходных технологий, использование возобновляемых источников энергии, снижение водопотребления и водоотведения, очистку сточных вод, утилизацию отходов производства, контроль за выбросами в атмосферу, а также внедрение систем экологического менеджмента.</i></p>
28 4.1	<p><i>Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i></p> <p>Какой метод используется для определения остаточного количества антибиотиков в мясной продукции?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептический анализ. 2. Метод тонкослойной хроматографии (ТСХ). 3. Микроскопический анализ. <p>Определение рН.</p> <p><i>Правильный ответ: 2</i> <i>Обоснование: ТСХ - это метод разделения веществ, позволяющий выявить даже незначительные концентрации антибиотиков.</i></p>
29 4.1	<p><i>Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i></p> <p>Какой процесс лежит в основе определения активности воды (a_w) в мясных продуктах?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Осмос. 2) Диффузия. 3) Адсорбция. 4) Десорбция. <p><i>Правильный ответ: 1</i> <i>Обоснование: Активность воды показывает доступность воды для микроорганизмов и химических реакций, что напрямую связано с осмотическим давлением.</i></p>
30 4.1	<p><i>Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме</i></p> <p>Опишите основные технологические процессы, применяемые при производстве фруктовых соков.</p> <p><i>Правильный ответ: Основные технологические процессы при производстве фруктовых соков включают приемку и подготовку сырья (сортировка, мойка, измельчение), получение сока (прессование, осветление), пастеризацию (термическая обработка), розлив, упаковку и хранение. Дополнительно могут применяться стабилизация (деаэрация, добавление консервантов) и, в случае восстановленных соков, восстановление из концентрированного сока. Строгий контроль качества и соблюдение санитарных норм обязательны на всех этапах.</i></p>
31 4.1	<p><i>Прочитайте условие задачи, поставьте предварительный диагноз и запишите ответ.</i></p> <p>При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы партии рыбы выявлено превышение допустимого уровня содержания гистамина. Предварительный диагноз?</p> <p><i>Правильный ответ: Несоблюдение условий хранения и транспортировки, приведшее к развитию бактериальной микрофлоры и образованию гистамина (скорее всего признаки автолиза).</i></p>
32 4.1	<p><i>Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме</i></p> <p>Дайте определение термину септицемия?</p> <p><i>Правильный ответ: Циркуляция и активное размножение бактерий в крови</i></p>
33	<p><i>Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме</i></p> <p>Дайте определение термину дератизация грызунов на комплексах по содержанию</p>

4.1	животных и птицы? <i>Правильный ответ: уничтожение грызунов на комплексах по содержанию животных и птицы</i>
34 4.1	<i>Прочитайте приведенный ниже текст, расположите ответы в правильном порядке</i> Работники производственных цехов на предприятии мясной промышленности перед началом работы должны: 1) подобрать волосы под косынку или колпак 2) надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду 3) двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом 4) принять душ 5) принять горячую пищу <i>Правильный ответ: 4213</i>
35 4.1	<i>Прочитайте приведенный ниже текст, расположите ответы в правильном порядке</i> Окраска бактерий по Граму 1) Промывают стекла в дистиллированной воде 1—2 мин 2) Мазок прополаскивают 96° этиловым спиртом 3) Промывают в проточной воде и высушивают фильтровальной бумагой 4) Окраска мазка генциановым раствором 5) Препарат дополнительно окрашивают фуксином 6) Мазок заливают раствором Люголя <i>Правильный ответ: 462153</i>
36 4.1	<i>Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.</i> _____ анализ заключается в установлении численного значения содержания _____ в исследуемом образце по аналитическому _____. <i>Список слов:</i> 1) аналит 2) количественный 3) качественный 4) сигнал <i>Правильный ответ: 214</i>
37 4.1	<i>Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.</i> Соли _____ основания и _____ кислоты гидролизуются по катиону <i>Список слов:</i> 1) сильный 2) слабый 3) амфотерный <i>Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово может быть использовано только один раз. В ответе запишите номера терминов в порядке их употребления в тексте.</i> <i>Правильный ответ: 21</i>
38 4.1	<i>Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме</i> Какие объекты подлежат ветеринарной экспертизе при радиационном контроле? <i>Правильный ответ: фураж, водоемы, рыба, мясо, молоко, яйца и другие продукты животноводства.</i>
39 4.1	<i>Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме</i> Опишите принцип работы ПЦР и укажите, какие преимущества дает этот метод при анализе мясной продукции. <i>Правильный ответ: ПЦР позволяет многократно увеличить количество специфического участка ДНК, что дает возможность обнаружить даже единичные клетки патогенных микроорганизмов. Преимущества: высокая чувствительность,</i>

	<i>специфичность, скорость получения результатов.</i>
40	<i>Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме</i>
4.1	Опишите, какие биологические и химические процессы происходят при копчении мяса и как они влияют на его консервацию и органолептические свойства.
	<i>Правильный ответ: Копчение включает воздействие дыма, содержащего антиоксиданты, бактериостатические вещества (фенолы, кислоты) и ароматические соединения. Происходит дегидратация, денатурация белков и изменение цвета и вкуса продукта.</i>

**Лист визирования фонда оценочных средств
на очередной учебный год**

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях» проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г. № __

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии _____
«__» _____ 20__ г.

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях» проанализирован и признан актуальным для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры общей и частной зоотехнии от «__» _____ 20__ г. № __

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии _____
«__» _____ 20__ г.