

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



УТВЕРЖДАЮ:
Первый проректор

О.А. Удалых
2023 г.

М.П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

**ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА**

(наименование дисциплины)

Направление подготовки/специальность 36.03.02 Зоотехния

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность
(профиль)

Продуктивное животноводство и охотоведение

(наименование профиля/специализации подготовки, при наличии)

Квалификация выпускника:

Академический бакалавр

(квалификация выпускника)

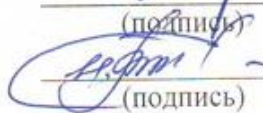
Год начала подготовки: 2023

Макеевка – 2023

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология первичной переработки продукции животноводства» является частью ОПОП ВО по направлению подготовки: 36.03.02 «Зоотехния», направленность программы Продуктивное животноводство и охотоведение 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 № 11 от «28» марта 2023 года.

Председатель ПМК



(подпись)

С.Н. Александров

(ИОФ)

Фонд оценочных средств утвержден на заседании кафедры общей и частной зоотехнии, протокол № 11 от «28» марта 2023 года.

И.о.заведующий
кафедрой



(подпись)

П.Б.Должанов

(ИОФ)

Раздел 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Технология первичной переработки продукции
животноводства»

1.1. Основные сведения о дисциплине

Наименование показателей	Укрупненная группа, направление подготовки, квалификационный уровень	Характеристика дисциплины		
		очная форма обучения	заочная форма обучения	очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 4	Укрупненная группа 36.00.00 «Ветеринария и зоотехния»	Обязательная часть		
	Направление подготовки: 36.03.02 Зоотехния			
Общее количество часов – 144	Направленность (профиль): Продуктивное животноводство и охотоведение	Семестр		
		7,8-й	7,8-й	7,8-й
	Образовательная программа высшего образования – программа Бакалавриат	Лекции		
		20 ч.	4 ч.	22 ч.
		Занятия семинарского типа		
		50 ч.	20 ч.	24 ч.
		Самостоятельная работа		
		69,7 ч.	115,7 ч.	93,7 ч.
		Контактная работа, всего		
		74,3 ч.	28,3 ч.	50,3 ч.
		Вид контроля: зачет, экзамен		

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

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и	ОПК- 1.2 Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<i>Знание:</i> технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты

	продуктов животного и растительного происхождения		производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий <i>Умение:</i> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов. <i>Навык:</i> методы оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства. <i>Опыт деятельности:</i> формированию профессиональных навыков в приемке животных и животного сырья, первичной обработке и хранении сырья
--	---	--	---

1.3. Перечень тем дисциплины

Шифр темы	Название темы	Кол-во часов
Т 1.	Состав и свойства мяса с.-х. животных, технология первичной переработки животных	11
Т 2.	Технология производства полуфабрикатов	13
Т 3.	Технология производства колбасных изделий	13
Т 4.	Производство мясных баночных консервов.	13
Т 5.	Обработка пищевых субпродуктов.	18
Т 6.	Определения товарных качеств продуктов убоя и их переработки	18
Т 7.	Первичная переработка яиц, технология меда и продуктов пчеловодства	18
Т 8.	Технология переработки рыбной продукции	18
Т 9.	Стандартизация продуктов животноводства	17,7
	Другие виды контактной работы	4,3
Всего		144

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.	Т 6.	Т 7.	Т 8.	Т 9.
ОПК-1.2	+	+	+	+	+	+	+	+	+

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		Блок Б	
	Контроль знаний		Контроль умений, навыков	
Тема 1.	+	+	+	+
Тема 2.	+	+	+	+
Тема 3.	+	+	+	+
Тема 4.	+	+	+	+
Тема 5.	+	+	+	+
Тема 6.	+	+	+	+
Тема 7.	+	+	+	+
Тема 8.	+	+	+	+
Тема 9.	+	+	+	+

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

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>не удовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
I этап Знать технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, ката-строф и стихийных бедствий ОПК-1/ОПК-1.2	Фрагментарные знания технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий/ Отсутствие знаний	Неполные знания технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий	Сформированные, но со-держащие отдельные пробелы знания технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персо-нала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий	Сформированные и систематические знания технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персо-нала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий
II этап Уметь устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, при- менять	Фрагментарное умение устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы	В целом успешное, но не систематическое умение устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей,	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических	Успешное и систематическое применение навыков устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки продукции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать

основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов. (ОПК-1/ОПК-1.2)	исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов / Отсутствие умений	применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.	показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.	качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.
III этап Владеть навыками методов оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства. ОПК-1/ОПК- 1.2	Фрагментарное применение навыков методов оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства. / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков методов оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков методов оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.	Успешное и систематическое применение навыков владения методы оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям, технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.

Раздел 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Блок А

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Фонд тестовых заданий по дисциплине

ТЕМА 1.

1.Какой документ регламентирует условия поставки животных для убоя:

- а) договор - контрактации
- б) ветеринарная справка
- в) доверенность
- г) квитанция об оплате.

2.Какой срок действия ветеринарного свидетельства оформляемого на партию животных предназначенных для убоя:

- а) 3 суток
- б) неделя
- в) месяц
- г) 3 месяца

3.На какой вид груза выдается ветеринарное свидетельство №1:

- а) на животных (включая рыбу, птицу, насекомых)
- б) на техническое сырье и корма
- в) на продукты и продовольственное сырье животного происхождения.
- г) на все виды подконтрольных грузов, перевозимых только на территории района

4. Какие документы оформляют на животных реализуемых для убоя:

- а) товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство №1, путевой журнал
- б) гуртовая ведомость, путевой журнал, ветеринарное свидетельство №2
- в) ветеринарное свидетельство, товарно-транспортная накладная, путевой журнал
- г) гуртовая ведомость, ветеринарное свидетельство №3, товарно-транспортная накладная, путевой журнал

5. Молодняк крупного рогатого скота подразделяют на категории в соответствии с требованиями (нижние пределы) на: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая. Какой должна быть живая масса для категории супер

- а) 600
- б) 550
- в) 570
- г) 350

6. Как оплачивается убойный скот, сдаваемый на предприятиях мясной промышленности:

- а) по живой или убойной массе по договоренности
- б) по живой массе
- в) по убойной массе
- г) по убойной или живой массе

7. Как подразделяют по ГОСТ - крупный рогатый скот в зависимости от возраста:

- а) взрослый скот, коровы-первотелки, молодняк, телята
- б) взрослый скот, молодняк, телята, телята-молочники
- в) взрослый скот, коровы-первотелки. молодняк, телята, телята-молочники
- г) взрослый скот старше 3 лет, коровы-первотелки. молодняк, телята, телята-молочники

8. Распределение туш крупного рогатого скота в зависимости от возраста:

- а) подразделяют на мясо взрослых животных, молодняка и телят,
- б) подразделяют на мясо взрослых животных, молодняка, телят и телят молочников.
- в) подразделяют на мясо взрослых животных, коров-первотелок, молодняка и телят,
- г) подразделяют на мясо взрослых животных, коров - первотелок, молодняка, телят и телят-молочников.

9. Как подразделяет мяса по термическому состоянию:

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное,
- б) парное, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное
- в) замороженное и размороженное
- г) остывшее, охлажденное, подмороженное

10. Дайте характеристику туш свиней первой категории:

- а) масса туши 47-68 кг толщина шпика не более 2,0 см
- б) масса туши 52-70 кг толщина шпика не более 2,5 см
- в) масса туши 55-72 кг толщина шпика не более 3,0 см
- г) масса туши 56-78 кг толщина шпика не более 3,5 см

ТЕМА 2.**11. Назовите температуру плавления внутреннего жира лошади и крупного рогатого скота:**

- а) лошади -31,5, КРС - 49,5-52,0 °С
- б) лошади - 32,5, КРС - 48,5-52,0 °С
- в) лошади - 33,5, КРС - 47,5-52,0 °С
- г) лошади - 35,5, КРС - 46,5-52,0 °С

12. Какова последовательность операций при убое крупного рогатого скота:

- а) обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, наложение лигатуры на прямую кишку, нутровка, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид.
- б) обескровливание, нутровка, отделение головы, отделение конечностей, съемка шкуры, распиловка
- в) обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, нутровка, наложение лигатуры на прямую кишку, распиловка, приведение туш (полутуш) в товарный вид.
- г) обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, съемка шкуры, забеловка, отделение головы, распиловка, наложение лигатуры на прямую кишку, приведение туши (полутуш) в товарный вид, нутровка.

13. Что такое крупон:

- а) наиболее ценные участки кожного покрова свиных туш (снимаемые с боков и спины)
- б) наименее ценные участки кожного покрова свиных туш
- в) части кожного покрова снимаемые с туш крупного рогатого скота
- г) термин, используемый для оценки качества проведения забеловки

14. Какой убой называется контрольным согласно ГОСТ:

- а) убой скота для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий
- б) убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы
- в) убой скота на мясокомбинатах для дальнейшей переработки
- г) убой скота на бойнях для хранения и дальнейшей переработки

15. Из чего состоит ливер:

- а) легкие, сердце, печень, желудок
- б) кишечник, почки, желудок
- в) желчный пузырь, печень, селезенка
- г) легкие, сердце, печень

16. Дайте определение термину мясо:

- а) это мышечная, жировая и соединительная ткань с костями или без них
- б) это мышечная ткань без костей
- в) это мышечная и жировая ткань с костями
- г) это соединительная ткань с костями

17. Что такое мясной отруб:

- а) часть туши
- б) свежее мясо
- в) мясо на костях
- г) мясо без костей

18. Свежее (парное) мясо это:

- а) мясо, полученное сразу после убоя
- б) мясо, температура которого не выше 8 °С
- в) мясо без признаков порчи
- г) мясо, оттаявшее до температуры не ниже 1 °С

19. Остывшее мясо это:

- а) мясо, температура которого не выше 12 °С
- б) мясо, находившееся в холодильнике
- в) мясо, температура которого от 0 до 4 °С
- г) мясо, полученное после обеззараживания

20. Условно годное мясо это:

- а) мясо с признаками порчи
- б) мясо, которое имеет корочку подсыхания
- в) мясо, полученное после обеззараживания
- г) мясо, с кровоизлияниями

ТЕМА 3.**21. Мраморность мяса это:**

- а) жировые внутримышечные прослойки
- б) безмикробная порча мяса
- в) мясо с точечными кровоизлияниями
- г) мясо с соединительной тканью

22. Загар мяса это:

- а) безмикробная порча мяса
- б) мясо после прожарки
- в) вареное мясо
- г) мясо, полученное после убоя

23. Как рассчитать убойный выход:

- а) убойную массу разделить на предубойную, полученное произведение умножить на 100 %
- б) необходимо умножить массу туши и массу внутреннего жира сырца на массу внутренних органов, а затем разделить полученное произведение на живую массу, полученную разность умножить на 100 %
- в) необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на убойную массу полученную разность умножить на 100 %
- г) необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего жира сырца, а затем разделить полученную сумму на предубойную живую массу, и после полученную разность умножить на 100 %

24. На какие отруба разделяют тазобедренную часть при сортовой разрубке говяжьих туш согласно ГОСТ:

- а) оковалок, кострец, огузок,
- б) рулька, голяшка, зарез
- в) локтевой, плечевой, лопаточный
- г) корейку, шейку, грудинку

25. Где находятся границы отделения тазобедренной части при сортовой разрубке говяжьей туши согласно ГОСТ:

- а) по линии отделения поясничной части, пашины и задней голяшки
- б) верхняя граница отруба идет по линии отделения спинной части и пашины, задняя граница по линии впереди маклока между последними поясничными позвонками
- в) верхняя граница отруба идет по передней линии в месте отделения лопаточной части, задняя между 11-м и 12-м грудными позвонками и ребрами.
- нижняя - по линии от нижней трети последнего ребра к плечевому суставу г) верхняя граница отруба проходит по линии отделения спинной и лопаточной частей, задняя – по линии отделения пашины между 11-м и 12-м ребрами.

26. Какой из отрубов при сортовой разрубке говяжьей туши согласно ГОСТ не относится к первому сорту:

- а) лопаточная часть

- б) спинная часть
- в) шейная часть
- г) тазобедренная часть

27. Перечислите органолептические методы исследования мяса:

- а) запах, сочность, вкус
- б) корочка подсыхания, определение pH
- в) цвет, консистенция, реакция на пероксидазу
- г) корочка подсыхания, цвет, консистенция, запах, сочность

28. pH свежего мяса составляет:

- а) 6,7-7,2
- б) 7,0-7,5
- в) 4,3-5,5
- г) 5,6 -6,4

29. Чем определяют pH свежего мяса:

- а) потенциометром
- б) изменением цвета бульона
- в) выпадением осадка
- г) образованием сгустков

30. Какие этапы включает в себя термообработка вареных колбас в универсальных термокамерах:

- а) подсушку и варку
- б) обжарку и варку
- в) подсушку, обжарку и варку
- г) подсушку, обжарку, варку и охлаждение

ТЕМА 4.

31. Каковы основные цели применения растительных белков при производстве колбасных изделий:

- а) все перечисленные показатели
- б) увеличение выхода продукции
- в) повышение биологической и снижение энергетической ценности продукта
- г) улучшение текстуры, сочности и нежности продукта

32. С какой целью добавляют нитрит натрия в фарш при производстве колбасных изделий:

- а) формирует цвет и оказывает бактериостатическое действие
- б) формирует вкус
- в) увеличивает влагоудерживающую способность колбасного фарша
- г) все перечисленные показатели

33. Для какого вида колбасных изделий требуется наименьшее количество соли при посоле мяса:

- а) для вареных колбас
- б) для полукопченых колбас
- в) для варено - копченых колбас
- г) для сырокопченых колбас

34. Сколько времени длится осадка батонов сырокопченых колбас:

- а) не проводится
- б) до 24-х часов
- в) 24-48 часов
- г) 5-7 суток

35. Каков температурный режим варки колбасных изделий:

- а) 70 - 72 °C в толще батона
- б) 75 - 80 °C в толще батона
- в) 40 - 50 °C в толще батона
- г) 80 - 90 °C в толще батона

36. Какова цель применения массирования (тумблирования):

- а) равномерное распределение посолочных веществ

- б) формирование цвета изделия
- и) придание изделию. соответствующей формы
- г) все перечисленные показатели

37. Какова температура и продолжительность холодного копчения:

- а) 18 - 22 °С. 3 - 7 суток
- б) 30 - 32 °С, 1 - 2 суток
- в) 25 - 27 °С. 5 - 7 суток
- г) 18 - 22 °С, 10- 12 суток

38. Что является сырьем для изготовления окороков, рулетов и ветчины:

- а) задние и передние окорока
- б) только передние окорока
- в) только задние окорока
- г) спинная часть

39. Какие мясные полуфабрикаты вы знаете:

- а) крупнокусковые, натуральные, бескостные, рубленые, охлажденные и заморожены продукты, пельмени
- б) крупнокусковые, натуральные, бескостные, рубленые, охлажденные и замороженные продукты, пельмени и окорока
- в) крупнокусковые, натуральные, бескостные, рубленые, охлажденные и заморожены продукты и рулеты
- г) крупнокусковые, натуральные, бескостные, рубленые, охлажденные и заморожены продукты и вырезка

40. Какие крупнокусковые полуфабрикаты выделяют из говядины.

- а) вырезку, длиннейшую мышцу спины, тазобедренную часть, лопаточную часть, подлопаточную часть, грудную часть и грудинку
- б) вырезку, длиннейшую мышцу спины, тазобедренную часть, лопаточную часть, подлопаточную часть, грудную часть, корейку и грудинку
- в) вырезку, длиннейшую мышцу спины, тазобедренную часть, лопаточную часть, подлопаточную часть, грудную часть, корейку
- г) вырезку, длиннейшую мышцу спины, тазобедренную часть, лопаточную часть, подлопаточную часть, грудную часть, покротку

ТЕМА 5.

41. Назовите порционные полуфабрикаты из говядины

- а) вырезка, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая
- б) вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая
- в) вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая и карбонат
- г) вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс

42. Назовите мелкокусковые полуфабрикаты:

- а) разделят на бескостные (бефстроганов, азу) и мясокостные (суповой набор, говядина для тушения)
- б) разделят на бескостные (бефстроганов, азу, поджарка и гуляш) и мясокостные (суповой набор, говядина для тушения)
- в) разделят на бескостные (бефстроганов, азу, поджарка и гуляш) и мясокостные (суповой набор, говядина для тушения, грудинка для харчо)
- г) разделят на бескостные (бефстроганов, азу, поджарка и гуляш) и мясокостные (суповой набор, говядина для тушения, грудинка для харчо и филе)

43. Назовите рубленые полуфабрикаты:

- а) выделяют - котлеты, шницель, ромштекс и фарш
- б) выделяют - котлеты, бифштекс, шницель и ромштекс
- в) выделяют - котлеты, бифштекс, шницель, ромштекс и фарш
- г) выделяют - котлеты, бифштекс, шницель, ромштекс и фарш и готовят пельмени

44. Дайте характеристику антрекота:

- а) кусок мяса овально-продолговатой формы, толщиной 1,5 -2,0 см со слоем жира до 1 см, приготовленные из мякоти спинной и поясничной частей
- б) кусок мяса овально-продолговатой формы, толщиной 1,5 -2,5 см со слоем жира до 2 см, приготовленные из мякоти спинной и поясничной частей
- в) кусок мяса овально-продолговатой формы, толщиной 1,5 -3,0 см со слоем жира до 1,5 см, приготовленные из мякоти спинной и поясничной частей
- г) кусок мяса овально-продолговатой формы, толщиной 1,0 -2,0 см со слоем жира до 0,5 см, приготовленные из мякоти спинной и поясничной частей

45. Какое кишечное сырье не принадлежит к говяжьему

- а) круг
- б) пикало
- в) синюга
- г) кудрявка

46. Какие субпродукты относятся к мясокостным:

- а) головы и хвосты говяжьи и бараньи
- б) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги, калтык, вымя
- в) рубцы, говяжьи и бараньи сычуги, говяжьи книжки, свиные желудки
- г) головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьи, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьи, уши говяжьи и свиные, хвосты свиные

47. Какие субпродукты относят к мякотным:

- а) рубцы, говяжьи и бараньи сычуги, говяжьи книжки, свиные желудки
- б) головы и хвосты говяжьи и бараньи
- в) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги, калтык, вымя
- г) головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьи, ноги свиные, ноги и путовый сустав говяжьи, уши говяжьи и свиные, хвосты свиные

48 Как подразделяют шкуры:

- а) сырье кожевенное крупное и мелкое, сырье кожевенное свиное, сырье кожевенное и меховое
- б) сырье кожевенное крупное, сырье кожевенное свиное, сырье кожевенное и меховое и шкуры овец
- в) сырье кожевенное крупное, сырье кожевенное свиное, сырье кожевенное и меховое
- г) сырье кожевенное крупное, среднее и мелкое, сырье кожевенное свиное, сырье кожевенное и меховое

49. Как подразделяют сырье кожевенное крупное:

- а) крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов, оленей, буйволов и яков
- б) крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов, оленей, буйволов, яков, ослов и мулов
- в) крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов, оленей, буйволов, яков, лосей, ослов и мулов
- г) крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов, оленей, буйволов, яков, лосей, ослов и мулов и слонов

50. Как осуществляется приемка кожевенного сырья.

- а) по массе и площади в зависимости от вида шкуры
- б) по массе
- в) по площади
- г) по штукам

ТЕМА 6.

51. Возраст молодняка лошади

- а) от 14 дней до 1 года
- б) от 1 года до 2 лет
- в) от 1 года до 3 лет
- г) старше 3-х лет

52. Возраст молодняка крупного рогатого скота

- а) от 14 дней до 3-х месяцев
- б) от 3-х месяцев до 3-х лет
- в) от 3-х месяцев до 1 года
- г) старше 3-х лет

53. Вес тушки кролика после убоя

- а) 1 кг
- б) 1,1 кг

в) 1,5 кг

г) 2 кг

54. Места локализации трихинелл

а) гладкая мускулатура

б) поперечно-полосатая мускулатура

в) жировая ткань

г) соединительная ткань

55. Белки саркоплазмы мышечной ткани:

а) миоглобин

б) миоген

в) глобулин

г) эластин

55. Какая кислота образуется при созревании мяса?

а) лимонная

б) соляная

в) молочная

г) уксусная

55. Проверка мясных баночных консервов на герметичность

а) погружение банок в холодную воду

б) погружение банок в горячую воду

в) помещение в термостат

г) выдержка при комнатной температуре

56. Перекисное число свежего жира животного происхождения

а) 0,03

б) 0,05

в) 0,08

г) 1

57. Температура плавления жира указывает на

а) водорастворимость

б) сроки хранения

в) видовую принадлежность

г) растворимость в органических кислотах

58. Толщина шпика свиней над остистыми отростками между 6-м – 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры третьей категории

а) 1,5 см до 3,5

б) 1 см до 3 см

в) 2 см до 4 см

г) свыше 3 см

59. Расход кормов в сутки на 1 центнер живой массы при транспортировке крупного рогатого скота железнодорожным транспортом

а) 4 кг

б) 4,5 кг

в) 5 кг

г) 5,5 кг

60. Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются на виды: диетические яйца:

а) яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток;

б) яйца, срок хранения которых не превышает 3 суток;

в) яйца, срок хранения которых не превышает 14 суток;

г) яйца, срок хранения которых не превышает 30 суток

ТЕМА 7.

1. Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются на виды: диетические яйца:

а) яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток;

б) яйца, срок хранения которых не превышает 3 суток;

в) яйца, срок хранения которых не превышает 14 суток;

г) яйца, срок хранения которых не превышает 30 суток.

2. Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются на виды: столовые яйца:

а) яйца, срок хранения которых при температуре от 0°C до 20°C составляет от 8 до 25 суток;

б) яйца, срок хранения которых при температуре от 0°C до 20°C составляет от 3 до 15 суток;

в) яйца, срок хранения которых при температуре от 0°C до 20°C составляет от 15 до 30 суток;

г) яйца, срок хранения которых при температуре от 0°C до 20°C составляет от 25 до 90 суток.

3. Мытые яйца:

а) яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке;

б) яйца, вымытые питьевой водой;

в) яйца, вымытые технической водой;

г) яйца вымытые слабым раствором соды.

4. Термин недостаточно плотный белок:

а) белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается;

б) белок, который при выливании на гладкую поверхность сильно растекается;

в) белок, который при выливании на гладкую поверхность вообще не растекается;

г) белок, который при выливании на гладкую поверхность растекается в виде сгустков.

5. Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий и соответствуют требованиям. Масса одного яйца в граммах должна составлять отборная категория:

а) от 65 до 74,9;

б) от 55 до 64,9;

в) от 75 до 84,9;

г) от 35 до 44,9.

6. Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий и соответствуют требованиям. Масса одного яйца, г должна составлять вторая категория:

а) от 45 до 54,9;

б) от 55 до 64,9;

в) от 65 до 74,9;

г) от 35 до 44,9.

7. Столовые яйца по состоянию воздушной камеры и ее высоте должны соответствовать требованиям:

а) камера неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 7 мм;

б) камера неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 9 мм;

в) камера неподвижная; высота не более 4 мм.

8. Яйца хранившиеся в холодильниках при температуре от минус 2° до 0°C по состоянию и положению желтка должны соответствовать требованиям:

а) желток прочный, малозаметный, перемещающийся от центрального положения;

б) желток прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается;

в) желток прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

9. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Для какого вида яиц на скорлупе допускаются пятна, точки и полосы, занимающие не более 1/8 ее поверхности:

а) столовые;

б) диетические;

в) холодильниковые;

10. Яйца маркируют методом штемпелевания, напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. Высота маркирующих цифр должна быть:

а) не меньше 3 мм;

б) не меньше 2 мм;

в) не меньше 5 мм

ТЕМА 8.

11. Вид яиц при маркировке обозначают буквами:

- а) А,Е;
- б) С,Д;
- в) В,О.

12. Категорию яиц обозначают буквами:

- а) В,О;
- б) А,Б;
- в) Х,Ч.

13. Допускается наносить на яйца дополнительную информацию. На диетических яйцах указывают:

- а) вид яиц, категорию, число и месяц;
- б) вид яиц, категорию;
- в) вид яиц, число и месяц.

14. К пищевым относятся свежие доброкачественные яйца с чистой скорлупой, без механических повреждений, с высотой воздушной камеры (пуги) не более:

- а) 13 мм;
- б) 15 мм;
- в) 17 мм;
- г) 20 мм.

15. К группе технического брака яиц относят «Тумак» со следующим пороком:

- а) яйца на поверхности желтка которых видны кровеносные сосуды в виде неправильной формы;
- б) яйца с темным, непрозрачным содержимым;
- в) яйца с полным смешиванием желтка с белком ;
- г) яйца изъятые из инкубаторов как не оплодотворенные.

16. При приемке яиц в каждой категории допускается процент яиц, которые по массе относятся к низшей категории:

- а) допускается не более 6%;
- б) допускается не более 8 %;
- в) допускается не более 10%;
- г) допускается не более 4%.

16. Яйца принимают партиями:

- а) партией считается любое количество яиц одного вида, категории и одной даты сортировки, упакованное в одну упаковочную единицу транспортной тары и оформленная одним документом о качестве и безопасности;
- б) партией считается любое количество яиц с одинаковым цветом скорлупы и одинаковой массой, упакованное в одну тару;
- в) партией считается любое количество яиц одного вида упакованное в одном предприятии и оформленное одним документом.

17. Для проверки соответствия качественных характеристик яиц, посторонних запахов, состояние скорлупы требованиям настоящего стандарта от партии яиц проводят выбраковку в зависимости от количества упакованных единиц партии. Если количество упакованных единиц в партии от 51 до 100, то количество отбираемых упаковочных единиц равно:

- а) 5;
- б) 24;
- в) 3;
- г) 12.

18. Для определения качественных характеристик, категории, чистоты скорлупы, запаха отбирают от объединенной пробы определённый процент яиц. Чему равен этот процент?

- а) 10%;
- б) 25%;
- в) 50%;
- г) 40%.

19. Технический брак яиц

- а) присушка
- б) малое пятно
- в) красюк
- г) мятый бок

20. Яйца упаковывают отдельно по

- а) по видам и категориям
- б) по цвету и размеру
- в) по форме
- г) по срокам хранения

ТЕМА 9.**21. Свежий мед представляет собой вязкую сиропообразную жидкость с большим удельным весом.**

- а) 1420-1440 кг/м³
- б) 1480-1500 кг/м³
- в) 1360-1380 кг/м³
- г) 1520-1540 кг/м³

22. Монофлорный мед в зависимости от преобладающего медоноса бывает:

- а) подсолнечниковым
- б) луговым
- в) полевым
- г) степным

23. Полифлорный мед в зависимости от места сбора пчелами нектара бывает:

- а) горным
- б) липовым
- в) белоакациевым
- г) горчичным

24. Искусственный мед-

- а) это продукт, напоминающий по своему составу и свойствам натуральный мед; изготовлен без участия пчел.
- б) это мед, в который с целью увеличения его объема и других свойств добавлены различные посторонние компоненты (патока, сахарный сироп, крахмал и др.)
- в) это мед, в зависимости от того, с одного или нескольких видов медоносов собран нектар.

25. Экспертиза меда проводится в соответствии с правилами ветеринарно-санитарной экспертизы. При экспертизе меда какой показатель не определяют:

- а) лактозу
- б) сахарозу
- в) общую кислотность
- г) массовую долю воды.

26. Мед принимают на экспертизу у владельца при наличии ветеринарного свидетельства или справки. Срок действия документов составляет:

- а) 3 суток
- б) 5 суток
- в) 7 суток
- г) 10 суток

27. Мед транспортируют в чистой таре из материалов, допущенных Госсанэпиднадзором РФ. В таре из какого материала нельзя транспортировать мед:

- а) из дуба
- б) из нержавеющей стали
- в) из алюминиевых сплавов
- г) стекла

28. На таре с медом, прошедшим ветсанэкспертизу, должны быть наклеены этикетки определенного цвета:

- а) зеленого
- б) желтого
- в) красного
- г) черного

29. Для определения органолептических и физико-химических показателей не менее

- а) 500 г
- б) 250 г

в) 150 г

г) 300 г

30. Пробы меда отбирают трубчатым пробоотборником, диаметром 10-12 мм. Какой пробоотборник нельзя использовать:

а) из стекла

б) из нержавеющей стали

в) из алюминия

г) из сплавов алюминия

31. При оценке качества меда закристаллизованный мед предварительно распускают на водяной бане при температуре:

а) 40-45 °С

б) 30-35 °С

в) 50-55 °С

г) 60-65 °С

32. Пчелиный мед чаще бывает янтарного цвета различной интенсивности - от светлого до практически черного. Янтарный это:

а) тыквенный

б) белоклеверный

в) липовый

г) гречишный

33. Консистенцию меда определяют погружением штапеля в мед, имеющий температуру 20 °С, штапель извлекают и оценивают характер стекания меда. Жидкий мед: это:

а) на шпателе небольшое количество меда, стекающего мелкими частицами каплями;

б) на шпателе значительное количество меда, стекающего редкими, вытянутыми каплями

в) на шпателе значительное количество меда, который при стекании образует длинные тяжи.

34. При определенной влажности под действием диких дрожжей начинает бродить, если влажность выше:

а) 21%

б) 25%

в) 17%

г) 30%

35. Натуральное происхождение меда можно установить по наличию фермента:

а) амилазы

б) липазы

в) пероксидазы

36. Мед содержит значительное количество различных кислот. Какая кислота не содержится в меде:

а) уксусная

б) лимонная

в) яблочная

г) молочная

37. Количество маток в пчелиной семье

а) одна

б) две

в) три

г) четыре

38. Какой газ выделяют пчелы при дыхании?

а) кислород

б) окись углерода

в) азот

г) водород

39. Название пыльцы собираемой пчелами

а) перга

б) прополис

в) обножка

г) воск

40. Кристаллизация меда указывает на

а) повышение содержания воды

б) падевый мед

в) натуральность меда

г) подогрев меда

41. Обозначение кислотности меда

а) градус Цельсия

б) градус Ареометра

в) в процентах

г) смЗ

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. 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

ТЕМА 2.

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.
16. Первичная переработка свиней без снятия шкуры и со снятием шкуры.
17. Первичная переработка кроликов.
18. Технология убоя и переработки птицы.
19. Охлаждение тушек птицы. Туалет и формовка. Сортировка в соответствии с ГОСТ.
20. Товарные качества говядины и телятины

ТЕМА 3.

21. Товарные качества свинины.
22. Товарные качества баранины, козлятины, мяса кроликов.
23. Термины и определения, характеризующие качества мяса и убой скота.
24. Термины и определения, характеризующие приемку и предубойное содержание скота.
25. Клеймение мяса всех видов с.-х. животных.
26. Маркировка мяса всех видов с.-х. животных.
27. Первичная обработка кожевенного и шубно-мехового сырья
28. Консервирование кожевенного сырья
29. Методы определения качества кожевенного сырья и овчин
30. Определение массы и площади шкур

ТЕМА 4.

31. Сортировка шкур
32. Пороки кожевенного и мехового сырья
33. Обработка мясокостных, мякотных, слизистых и шерстных субпродуктов
34. Технология переработки крови, обработки кишечного и эндокринного сырья
35. Исследования мяса на свежесть по органолептическим показателям
36. Влагосвязывающая способность мяса
37. Технология производства вареных колбас. Ассортимент
38. Технологические схемы производства и рецептуры варено-копченых колбас
39. Технология производства сосисок и сарделек
39. Технология производства сосисок и сарделек
40. Рецептуры и технология производства полукопченых колбас

ТЕМА 5.

41. Технология производства и ассортимент сырокопченых колбас
42. Технологические схемы производства зельцев, мясных студней и холодцов
43. Технология производства паштетов и ливерных колбас
44. Технология производства фаршированных и кровяных колбас. Рецептуры
45. Технология производства вареных и копчено-вареных продуктов из свинины
46. Технология производства сырокопченых окороков и рулетов
47. Технологическая схема производства копчено-вареных продуктов
48. Оценка качества и определение свежести пищевых яиц (состояние скорлупы, масса яиц и т.д.)
49. Определение качества яиц методом овоскопирования
50. Технологическая схема производства яичного мороженого меланж

ТЕМА 6.

51. Технологическая схема производства яичных мороженых продуктов: белка и желтка
52. Схема производства сухих яичных продуктов
53. Оценка качества меда по органолептическим показателям.
54. Требования ГОСТа на мед натуральный.
55. Определение признаков брожения, механических примесей, содержание влаги.
56. Определение фальсификации меда тростниковым, свекловичным сахаром, желатином.
57. Мед натуральный- технические условия.
58. Мед натуральный монофлорный, полифлорный. Их характеристика.
59. Современное состояние мясной и птицеперерабатывающей промышленности.
60. Доставка скота на мясокомбинаты

ТЕМА 7.

61. Технологические схемы переработки мясопромышленных животных.
62. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе убоя и первичной переработки скота.
63. Первичная обработка и направления использования перо-пухового сырья.
64. Переработка индеек.
65. Переработка водоплавающей птицы.
66. Обработка пищевых субпродуктов.
67. Технология переработки крови убойных животных.
68. Обработка эндокринно-ферментного сырья.
69. Обработка кишечного сырья.
70. Обработка пищевых животных жиров

ТЕМА 8.

71. Обработка шкур.
72. Переработка кости на мясокомбинатах.
73. Производство яйцепродуктов.
74. Перевозка животных автомобильным транспортом.
75. Перевозка животных по железной дороге.
76. Перевозка животных водным транспортом. Перегон животных.
77. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Профилактика стрессовых ситуаций.
78. Порядок приема и сдачи животных для убоя. Организация мест убоя в хозяйствах.
79. Методы определения упитанности скота и птицы.
80. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот.

ТЕМА 9.

81. Категории упитанности и требования ГОСТа на свиней.
82. Категории упитанности и требования ГОСТа на птицу.
83. Что такое убойное животное? От каких основных видов животных получают мясо? В каких случаях не допускается убой животных и использование их мяса?

84. Типы предприятий по переработке животных и птицы.
85. Особенности технологии переработки с.-х. животных (крупного рогатого скота, М.Р.С.)
86. Основные технологические приемы, используемые при убойе животных.
87. Переработка свиней без снятия шкуры, со снятием крупона.
88. Убой и переработка птицы и кроликов.
89. Осмотр и оценка туш по категориям упитанности. Правила клеймения туш.
90. Изменение в мясе туш после убоя. Созревание мяса.

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; дает 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 зачету

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.
16. Первичная переработка свиней без снятия шкуры и со снятием шкуры.
17. Первичная переработка кроликов.
18. Технология убоя и переработки птицы.
19. Охлаждение тушек птицы. Туалет и формовка. Сортировка в соответствии с ГОСТ.
20. Товарные качества говядины и телятины.
21. Товарные качества свинины.
22. Товарные качества баранины, козлятины, мяса кроликов.
23. Термины и определения, характеризующие качества мяса и убой скота.
24. Термины и определения, характеризующие приемку и предубойное содержание скота.
25. Клеймение мяса всех видов с.-х. животных.
26. Маркировка мяса всех видов с.-х. животных.
27. Первичная обработка кожевенного и шубно-мехового сырья
28. Консервирование кожевенного сырья
29. Методы определения качества кожевенного сырья и овчин
30. Определение массы и площади шкур
31. Сортировка шкур
32. Пороки кожевенного и мехового сырья
33. Обработка мясокостных, мякотных, слизистых и шерстных субпродуктов
34. Технология переработки крови, обработки кишечного и эндокринного сырья
35. Исследования мяса на свежесть по органолептическим показателям
36. Влагосвязывающая способность мяса
37. Технология производства вареных колбас. Ассортимент
38. Технологические схемы производства и рецептуры варено-копченых колбас
39. Технология производства сосисок и сарделек
40. Рецептуры и технология производства полукопченых колбас
41. Технология производства и ассортимент сырокопченых колбас
42. Технологические схемы производства зельцев, мясных студней и холодцов
43. Технология производства паштетов и ливерных колбас
44. Технология производства фаршированных и кровяных колбас. Рецептуры
45. Технология производства вареных и копчено-вареных продуктов из свинины
46. Технология производства сырокопченых окороков и рулетов
47. Технологическая схема производства копчено-вареных продуктов
48. Оценка качества и определение свежести пищевых яиц (состояние скорлупы, масса яиц и т.д.)
49. Определение качества яиц методом овоскопирования
50. Технологическая схема производства яичного мороженого меланжа
51. Технологическая схема производства яичных мороженных продуктов: белка и желтка

52. Схема производства сухих яичных продуктов
53. Оценка качества меда по органолептическим показателям.
54. Требования ГОСТа на мед натуральный.
55. Определение признаков брожения, механических примесей, содержание влаги.
56. Определение фальсификации меда тростниковым, свекловичным сахаром, желатином.
57. Мед натуральный- технические условия.
58. Мед натуральный монофлорный, полифлорный. Их характеристика.
59. Современное состояние мясной и птицеперерабатывающей промышленности.
60. Доставка скота на мясокомбинаты.
61. Технологические схемы переработки мясопромышленных животных.
62. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе убоя и первичной переработки скота.
63. Первичная обработка и направления использования перо-пухового сырья.
64. Переработка индеек.
65. Переработка водоплавающей птицы.
66. Обработка пищевых субпродуктов.
67. Технология переработки крови убойных животных.
68. Обработка эндокринно-ферментного сырья.
69. Обработка кишечного сырья.
70. Обработка пищевых животных жиров.
71. Обработка шкур.
72. Переработка кости на мясокомбинатах.
73. Производство яйцепродуктов.

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

Комплект итоговых оценочных материалов

ОПК-1. <i>Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</i>	
ОПК-1.2. <i>Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения</i>	
Б1.0.42 «ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»	
<i>Задания закрытого типа</i>	
1	<i>Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа:</i> Что является основной целью технологии первичной переработки продукции животноводства? 1) Увеличение поголовья сельскохозяйственных животных. 2) Производство комбикормов. 3) Обеспечение сохранности, безопасности и товарного качества продукции животноводства. 4) Разработка новых ветеринарных препаратов. <i>Правильный ответ: 3</i>
2	<i>Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа:</i> Какой из перечисленных факторов оказывает наибольшее влияние на качество мясного сырья, поступающего на переработку? 1) Порода животного. 2) Квалификация ветеринарного врача. 3) Тип используемого оборудования. 4) Наличие лицензии у предприятия. <i>Правильный ответ: 1</i>
3	<i>Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа:</i> Какие этапы включает в себя процесс первичной переработки молока?

	1) Охлаждение. 2) Сепарирование. 3) Пастеризация. 4) Фильтрация																				
	Правильный ответ: 123																				
4	Прочитайте текст и установите последовательность: Запишите в верной последовательности порядок проведения реакции на пероксидазу: Установите последовательность технологических операций при первичной переработке яиц: (1 – сортировка, 2 – овоскопирование, 3 – мойка и дезинфекция, 4 – упаковка). 1) 1 – 2 – 3 – 4 2) 2 – 3 – 1 – 4 3) 3 – 1 – 2 – 4 4) 4 – 3 – 2 – 1 Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо Правильный ответ: 2																				
5	Прочитайте текст и установите соответствие: Сопоставьте этапы предубойной подготовки скота и их цели: К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td>А</td><td>Прекращение кормления за 12-24 часа до убоя</td><td>1</td><td>Снижение бактериальной обсемененности кишечника и облегчение нутровки</td></tr><tr><td>Б</td><td>Предоставление доступа к воде</td><td>2</td><td>Восстановление водного баланса и улучшение обескровливания</td></tr><tr><td>В</td><td>Ограничение движения и обеспечение спокойной обстановки</td><td>3</td><td>Предотвращение травм, снижение уровня стресса и повышение качества мяса</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td></td><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Правильный ответ: 123	А	Прекращение кормления за 12-24 часа до убоя	1	Снижение бактериальной обсемененности кишечника и облегчение нутровки	Б	Предоставление доступа к воде	2	Восстановление водного баланса и улучшение обескровливания	В	Ограничение движения и обеспечение спокойной обстановки	3	Предотвращение травм, снижение уровня стресса и повышение качества мяса		А	Б	В				
А	Прекращение кормления за 12-24 часа до убоя	1	Снижение бактериальной обсемененности кишечника и облегчение нутровки																		
Б	Предоставление доступа к воде	2	Восстановление водного баланса и улучшение обескровливания																		
В	Ограничение движения и обеспечение спокойной обстановки	3	Предотвращение травм, снижение уровня стресса и повышение качества мяса																		
	А	Б	В																		
	Задания открытого типа																				
6 3.1	Прочитайте текст и впишите недостающее слова в соответствующем контексту надежде. С целью снижения микробной обсемененности сырого молока на предприятиях применяют _____, которая позволяет уничтожить вегетативные формы микроорганизмов. Правильный ответ: пастеризацию																				
7	Прочитайте текст и впишите, что нужно указать в соответствующем контексту надежде. Процесс отделения жировой фракции от молока называется _____. Правильный ответ: сепарированием																				

8	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Для увеличения срока хранения мяса применяют _____, который позволяет замедлить развитие микроорганизмов и ферментативные процессы. Правильный ответ: охлаждение
9	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Оценка качества яиц с помощью просвечивания называется _____ и позволяет выявить дефекты скорлупы и содержимого. Правильный ответ: овоскопированием
10	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту на Первичная переработка шерсти включает в себя удаление _____ примесей, которые снижают ее качество и затрудняют дальнейшую переработку. Правильный ответ: растительных
11	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Важным этапом подготовки кожевенного сырья является _____, позволяющее удалить остатки мышечной ткани и жира. Правильный ответ: обезжиривание
12	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Процесс превращения шкур в кожу включает в себя _____ — обработку дубильными веществами для придания прочности и устойчивости к гниению. Правильный ответ: дубление
13	Прочитайте текст и впишите недостающее слово в соответствующем контексту надежде. Для сохранения качества продукции животноводства необходимо строго соблюдать _____ режим при хранении и транспортировке. Правильный ответ: температурный
14	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. При первичной переработке мяса важным этапом является _____, позволяющая отделить мышечную ткань от костей. Правильный ответ: обвалка
15	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. _____ является важным этапом при подготовке сырья к дальнейшей переработке и позволяет повысить качество конечного продукта. Правильный ответ: Сортировка сырья
16	Дополните предложение словосочетанием из двух слов в соответствующем контексту надежде. _____ позволяют оценить безопасность и качество продукции животноводства и принять меры по предотвращению ее порчи. Правильный ответ: Ветеринарно-санитарные мероприятия
17	Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков. Несоблюдение строгих требований _____ на этапах первичной переработки продукции животноводства, ведет к значительному повышению рисков

	_____ конечного продукта, _____ его _____ и увеличению вероятности возникновения _____ . <i>Список терминов:</i> 1) Технологии 2) Контаминации 3) Безопасности 4) Качества 5) Сохранения <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> Правильный ответ: 12543
18	<i>Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</i> Какой из перечисленных способов первичной переработки позволяет максимально сохранить питательную ценность молока? 1) Пастеризация 2) Стерилизация 3) Ультрапастеризация 4) Топление Правильный ответ: 1 <i>Обоснование: Пастеризация позволяет уничтожить патогенные микроорганизмы, при этом минимально изменяя состав и свойства молока, в отличие от стерилизации и ультрапастеризации, которые приводят к более значительным изменениям.</i>
19	<i>Дайте развернутый ответ на вопрос в свободной форме</i> Какие основные требования предъявляются к помещениям и оборудованию, используемым при первичной переработке продукции животноводства? Правильный ответ: Помещения должны быть чистыми, светлыми, хорошо вентилируемыми, оборудованными системами водоснабжения и канализации. Оборудование должно быть изготовлено из материалов, устойчивых к коррозии, легко моющихся и дезинфицирующимся.
20	<i>Прочитайте условие задачи, запишите ответ.</i> На предприятие поступило 10 тонн молока с жирностью 3,5%. Необходимо получить молоко жирностью 2,5%. Сколько тонн обезжиренного молока (0% жирности) необходимо добавить для нормализации жирности? Правильный ответ: 4 тонны

Образец оформления экзаменационного билета

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Факультет Ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра Общей и частной зоотехнии

Образовательная программа бакалавр
Направление подготовки/специальность 36.03.02 Зоотехния
Направленность (профиль) Продуктивное животноводство и кинология
Курс 4
Семестр 7,8

Дисциплина **«Технология первичной переработки
продукции животноводства»**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Технология приготовления яичного порошка.
2. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение яиц
3. Организация работы в убойных цехах птицефабрик, птице – и мясокомбинатов.

Утверждено на заседании общей и частной зоотехнии
Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

И.о. зав кафедрой _____
(подпись)

Должанов П.Б.

Экзаменатор _____
(подпись)

Бердюкова И.В.

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

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология первичной переработки продукции животноводства» 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 «Технология первичной переработки продукции животноводства» 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.