



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Начальник УРОПС
В.А. Мельникова

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
**«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОВОДСТВА»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
36.03.02 ЗООТЕХНИЯ

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Кафедра производства и экспертизы качества
сельскохозяйственной продукции

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<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>ПК-1 :Способен оперативно управлять технологическими процессами производства продукции животноводства</p> <p>ПК-3: Способен применять современные средства автоматизации и механизации в животноводстве</p>	<p>ОПК-4.7: Использует базовые понятия технологии первичной переработки продуктов животноводства и основные методы определения их качества при решении общепрофессиональных задач;</p> <p>ПК-1.4:Управляет технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p>ПК-3.3:Оценивает эффективность разработанных технологических решений по получению, производству, первичной переработке, хранению продукции животноводства. Использует технические средства нового поколения</p>	Технология первичной переработки продуктов животноводства	<p><u>Знать:</u> фундаментальные (базовые) понятия технологии первичной переработки продуктов животноводства и основные методы определения их качества; - основы ветсанэкспертизы, стандартизации и сертификации продукции животноводства.</p> <p><u>Уметь:</u> логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний.</p> <p><u>Владеть:</u> методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов убоя животных.</p>

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- задания для контрольной работы (для заочной формы обучения);
- задания и контрольные вопросы к лабораторным занятиям.

2.3. К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме экзамена относятся:

- экзаменационные вопросы.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1. Тестовые задания используются для оценки освоения тем дисциплины студентами.

В приложении № 1 приведены типовые тестовые задания.

По итогам выполнения тестовых заданий оценка выставляется по пятибалльной шкале в следующем порядке при правильных ответах на:

- 85–100 % заданий – оценка «5» (отлично);
- 70–84 % заданий – оценка «4» (хорошо);
- 51–69 % заданий – оценка «3» (удовлетворительно);
- менее 50 % – оценка «2» (неудовлетворительно).

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. К зачету допускаются студенты:

- положительно аттестованные по результатам освоения дисциплины в ходе проведения тестирований;
- получившие положительные оценки по результатам выполнения всех лабораторных работ;
- получившие положительные оценки по результатам выполнения и защиты контрольной работы (для заочного отделения).

Универсальная система оценивания результатов обучения приведена в таблице 2 и включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему.

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом,	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки		понимает основы предложенного алгоритма	

4.2. В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным занятиям, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Оценка результатов выполнения задания к лабораторным занятиям проводится при представлении студентом отчета по работе с выполненными заданиями и на основании ответов студента на вопросы по тематике работы.

4.3. В приложении № 3 приведены вопросы для выполнения контрольной работы для студентов заочной формы обучения с распределением вопросов по вариантам.

4.4. В приложении № 4 приведены вопросы промежуточной аттестации (экзамен) по дисциплине.

4.5. В приложении № 5 ключ к тестовым заданиям.

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры производства и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции (протокол № 8 от 29.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



А.С.Баркова

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Тест №1

1. Крупному рогатому скоту мясного направления продуктивности присуща _____ конституция
 1. Рыхлая;
 2. Плотная;
 3. Нежная;
 4. Грубая.
2. Бонитировку коров необходимо проводить ...
 1. 1 раз в год;
 2. 2 раза в год;
 3. 3 раза год;
 4. 1 раз в три года.
3. Стельность- это период от ...
 1. Оплодотворения до отела;
 2. Отела до запуска;
 3. Оплодотворения до запуска;
 4. Запуска до отела.
4. Молоко относят к несортовому:
 1. Сырое и грязное;
 2. Охлажденное;
 3. Термически обработанное;
 4. Термически не обработанное.
5. Химический состав молока непостоянен и зависит от таких факторов как:
 1. Способа доения, породы и возраста животного;
 2. Породы, возраст животного, лактационный период;
 3. Условия кормления и содержание, окраса «масти» коровы;
 4. Уровня продуктивности, способа доения.
6. Молочно-кислый продукт «Кумыс» изготавливают из молока:
 1. Буйволицы;
 2. Кобылы;
 3. Козы;
 4. Коровы.
7. Упитанность животных определяют:
 1. Внешним осмотром;
 2. Расположением подкожного жира;
 3. Длиной туши;
 4. Внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя).
8. Прием животных на мясоперерабатывающие предприятия:
 1. по живой массе и качеству мяса;
 2. по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания;
 3. за упитанность и массой или массой и качеством мяса;
 4. по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %.
9. Упитанность свиней устанавливается:
 1. по внешнему виду животных;

2. по форме туловища;
 3. за выступание остистых отростков позвонков;
 4. по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков.
10. Карантинное отделение предназначено для:
1. содержания больных животных;
 2. содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств;
 3. Содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания забоя животных;
 4. предубойного содержания
11. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:
1. в изоляторе;
 2. в карантинном отделении;
 3. на скотосырьевой базе;
 4. на санитарной бойне.
12. Субпродукты начинают исследовать с органа:
1. печень;
 2. селезенка;
 3. легкие;
 4. Сердце;
13. Говядину, баранину, свинину отправляемые для реализации клеймят краской:
1. фиолетовой;
 2. красной;
 3. синий;
 4. голубой.
14. На рынке в тушке свиней в одном из 16 срезов обнаружена трихинелла. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
1. внутренние органы в утиль, мясо на бактериологический анализ;
 2. внутренние органы на проварку, мясо на промпереработку;
 3. внутренние органы в утиль, мясо на проварку;
 4. продукты убоя реализуют без ограничения.
15. На рынке в тушке свиней в одном из 10 срезов обнаружена трихинелла. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
1. внутренние органы в утиль, мясо на бактериологический анализ;
 2. внутренние органы на проварку, мясо на промпереработку;
 3. внутренние органы в утиль, мясо на проварку;
 4. продукты убоя реализуют без ограничения.

Тест № 2.

1. К мясу взрослых животных относят туши крупного рогатого скота:
 1. от 10 месяцев и старше;
 2. старше 8 месяцев;
 3. старше 1 года;
 4. не старше 3 лет.
2. Мясом молодняка считают туши лошадей:
 1. от 3 месяцев до 3 лет;
 2. до 10 месяцев;
 3. до 1 года;

4. старше 8 месяцев.
3. Продолжительность голодной выдержки перед переработкой у крупного рогатого скота:
 1. 24 ч;
 2. 6 ч;
 3. 12 ч;
 4. 48 ч;
4. Не разрешается убивать на мясо:
 1. больных и подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями;
 2. животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении;
 3. животных, привитых живыми вакцинами, в течение определенного срока после вакцинации;
 4. животных, больных по неизвестной причине.
5. Запрещается доставка скота на мясокомбинат:
 1. на автомобилях, если для них нет письменного разрешения ветеринарной службы;
 2. на самосвалах с металлическими кузовами;
 3. на автомобилях, если для них нет разрешения ВЭС;
 4. на автотранспорте с низкими бортами.
6. На мясокомбинатах проводят вынужденную дезинфекцию:
 1. по мере загрязнения помещений;
 2. после убоя животных;
 3. в случае обнаружения на предприятии инфекционных заболеваний;
 4. по мере загрязнения оборудования;
7. Сколько раз в сутки кормят животных при перевозке железнодорожным транспортом.
 1. один;
 2. три;
 3. два;
 4. четыре.
8. Факторы, влияющие на интенсивность окраски мышц крс:
 1. Возраст, способ откорма;
 2. Вид, рН уровень мяса;
 3. Пол, рН уровень мяса;
 4. Все выше перечисленные факторы.
9. Убойный выход – это:
 1. Масса туши без кожи, головы, внутренностей и конечностей по лучезапястные и скакательные суставы;
 2. Соотношение убойной массе и предубойной живой массе, выраженность в процентах;
 3. Показатель прироста массе животные;
 4. Масса туши с кожей, головой, внутренностями и конечностями.
10. Шерстные субпродукты:
 1. Губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путовый сустав говядины, конины, уши говядины и свинины, головы свиные;

2. Желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
3. Головы лошадей, говядины, хвосты говяжьей и бараньей;
4. Хвосты говяжьей и бараньей.

11. На каждую партию животных, направляемых на убой, выдают:

1. Сопроводительный документ;
2. Ветеринарную справку или свидетельство;
3. Ветеринарную справку и товарную накладную;
4. Ничего.

12. Животных, после длительной транспортировки ставят на отдых:

1. на 30 часов;
2. на 24 часа;
3. на 52 часа;
4. 48 часов;

13. Термометрию овцам, козам, свиньям перед убоем проводят:

1. Выборочно;
2. Выборочно, по усмотрению ветврача;
3. В зависимости от общего состояния животного;
4. Всем животным.

14. Ветеринарно-санитарная оценка мяса от животного, больного сибирской язвой.

1. уничтожить путем сжигания при соблюдении установленных ветеринарно-санитарных правил;
2. если сибирская язва протекала в хронической форме, мясо переработать на сухие животные корма;
3. проварить на корма животным;
4. обезвреживать в автоклавах при температуре 130-140 °С в течение 2,5 ч и на корм животным.

15. Инфекционная болезнь животных и человека, характеризующихся образованием в органах абсцессов и узелков, на разрезе которых слоистое содержимое. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

1. Туберкулез. Внутренние органы утилизируют, тушу направляют на проварку;
2. Некробактериоз. Продукты убоя выпускают в зависимости от результатов баканализа;
3. Бруцеллез. Органы и тушу утилизируют, шкуру дезинфицируют;
4. Псевдотуберкулез. Внутренние органы - в утиль, тушу по результатам баканализа.

Тест № 3.

1. Последовательность первичной переработки убойных животных:

1. Обескровливание, оглушение, снятие шкуры, сбор крови, отделения конечностей, головы, пиления туши, нутровка, туалет туши и определения категории упитанности;
2. Оглушение, обескровливание и сбор крови, снятие шкур, отделения головы и конечностей, нутровка, пиления туши, туалет туши и определения категории упитанности;

3. Обескровливание, сбор крови, оглушение, снятие шкур, отделения конечностей, головы, извлечение внутренностей (нутровка), туалет туши и определения категории упитанности;
 4. Обескровливание и сбор крови, снятие шкур, отделения головы и конечностей, нутровка, пиления туши, определения категории упитанности.
2. Мясокостные субпродукты:
1. Головы лошадей, говядины, хвосты говяжьей и бараньей;
 2. Язык, печенка, почки, сердце, мясная обрезка, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, диафрагма, трахея, вымя;
 3. Желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней;
 4. Сердце крупного и мелкого рогатого скота.
3. Убою на мясо не подлежат животные моложе:
1. 12 дней;
 2. 14 дней;
 3. 16 дней;
 4. 18 дней;
4. Категории у свиноматки для убоя:
1. 1 категория;
 2. 2 категория;
 3. 3 категория;
 4. 4 категория.
5. Обработка субпродуктов должна быть завершена за следующее количество времени:
1. не позднее чем через 7 часов;
 2. не позднее чем через 2 часа;
 3. не позднее чем через 14 часов;
 4. не важно.
6. Убойная масса это:
1. отношение убойной массы туши к приемной живой массе скота, выраженное в процентах;
 2. масса разделанной мясной туши без шкуры, нижних конечностей и внутренних органов;
 3. живая масса скота за вычетом установленных скидок;
 4. содержимое рубца, сетки, книжки и кишок жвачных животных.
7. Цель оглушения-
1. вызвать у животных обморочное состояние;
 2. обезопасить рабочих, выполняющих убой;
 3. при сохранении сердечной деятельности животного обеспечить хорошее обескровливание туши;
 4. все выше перечисленное.
8. Сколько длится обескровливание?
1. 3 минуты;
 2. 8-10 минут;
 3. 20 минут;
 4. 40 минут;

9. Способ оглушения животных:

1. Электрооглушение;
2. Оглушение молотком;
3. Оглушение стреляющим аппаратом;
4. Все вышеперечисленные.

10. Технологическая операция первичной переработки скота, констатирующая доброкачественность и товаро-потребительские характеристики скота:

1. Предварительный ветеринарно-санитарный осмотр скота;
2. Нутровка туш;
3. Распиловка туш;
4. Туалет туш.

11. Выход чистой шерсти — это:

1. Отношение массы чистой шерсти с поправкой на кондиционную влажность к первоначальной массе грязной или натуральной шерсти, выраженное в процентах;
2. Масса руна (вместе с низшими сортами), определена после лабораторного расчета процента выходов чистого волокна;
3. Масса руна вместе со всеми низших сортами, определена сразу же после стриженных овец;
4. Масса руна от взрослых овец, выраж в процентах.

12. Убой животных считается вынужденным:

1. убой больного скота в агональном состоянии;
2. убой животных, подозрительных в заражении возбудителем инфекционной болезни;
3. убой скота по экономическим соображениям;
4. убой больного скота с целью недопущения падежа или в целях ликвидации инфекционного заболевания.

13. Категории упитанности свинины:

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

14. Использование мяса и субпродуктов от животных, положительно реагирующих при исследовании на бруцеллез:

1. мясо используют в зависимости от результатов бактериологического исследования;
2. мясо и субпродукты проваривают при соблюдении ветеринарно-санитарных правил;
3. мясо выпускают без ограничения;
4. мясо на промпереработку, субпродукты в утиль.

15. Какие стадии различают три стадии развития лейкоза:

1. инкубационная, гематологическая; опухолевая;
2. воспалительная; очаговая; частичная;

3. инфекционная; опухолевая; клеточная;
4. термическая; гематологическая; очаговая.

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ЛАБОРАТОРНЫМ ЗАНЯТИЯМ (на примере первых 7-ми)

Занятие № 1 ОПРЕДЕЛЕНИЕ УПИТАННОСТИ ЖИВОТНОГО.

Цель занятия: получение практических умений и навыков работы по определению упитанности животных.

Задание: изучить требования к категориям упитанности молодняка крупного рогатого скота.

Контрольные вопросы по лабораторному занятию:

1. Перечислите места прощупывания жировых отложений у крупного рогатого скота.
2. На какие половозрастные группы подразделяют крупный рогатый скот при
3. определении упитанности?
4. Какие требования предъявляются к категориям упитанности мелкого рогатого
5. скота?
6. Какие признаки учитывают при определении категорий упитанности свиней?
7. Назовите минимальные требования к живой массе сельскохозяйственной птицы, сдаваемой для убоя.
8. Какие требования предъявляют к массе туш молодняка крупного рогатого скота при распределении их по упитанности на классы?
9. Назовите требования к категориям упитанности телятины.

Занятие № 2 СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ ЖИВОТНЫХ.

Цель занятия: получение практических умений и навыков при транспортировке животных на убойные цеха.

Задание: изучить требования, предъявляемые к убойным животным, при их приемке на мясоперерабатывающие предприятия способы.

Контрольные вопросы по лабораторному занятию:

1. Назовите документы, которые должны представить юридические и физические лица при сдаче-приемке животных.
3. В чем отличия сдачи-приемки убойных животных по живой массе и категориям упитанности, от сдачи-приемки по массе и качеству туш?
4. Перечислите скидки с живой массы убойных животных и условия их применения.
5. Каким образом разрешают разногласия между сдатчиком и приемщиком при определении массы и категорий упитанности животных?

Занятие № 3 РАЗДЕЛКА ТУШ. СОРТОВАЯ ОЦЕНКА. КЛЕЙМЕНИЕ МЯСА.

Цель занятия: Получение практических умений и навыков бонитировки разных видов пушных зверей.

Задание: ознакомиться с организацией производства молока в КФХ. Виды переработки молока. Воспроизводство стада. Ведение учёта животных. Методы мечения скота. Освоить основные правила бонитировки коров. Первичная переработка молока в КФХ. Способы очистки и охлаждения молока.

Контрольные вопросы по лабораторному занятию:

1. Перечислите технологические операции уоя и первичной переработки туш КРС.
2. 3. Назовите отличительные особенности переработки свиных туш в шкуре, со съемкой шкуры и со снятием крупона.
4. 4. Перечислите технологические операции уоя и первичной переработки туш МРС.
5. 5. В чем заключается различие первичной обработки тушек сухопутной и водоплавающей птицы?

Занятие № 4 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВИДОВОЙ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МЯСА.

Цель занятия: получение умений и навыков определения видовой принадлежности мяса.

Задание. Изучить органолептические и лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса оформить таблицу по определению видовой принадлежности мяса по строению внутренних органов. Провести лабораторное исследование на гликоген предложенных образцов мяса.

Контрольные вопросы по лабораторному занятию:

1. Что такое видовая фальсификация;
2. Наиболее часто фальсифицированные виды мяса;
3. Видовая идентификация по состоянию жира;
4. Отличия в строении языка, печени, почек, селезенки и легких у собаки и мелкого рогатого скота.

Занятие № 5 ЛИМФАТИЧЕСКИЕ УЗЛЫ.

Цель занятия: получение умений и навыков определение топографического расположения, корней и оттоков лимфатических узлов.

Задание. Записать в тетрадь название, топографию, корни и отток лимфатических узлов головы, шеи, передней части туловища, грудной конечности, брюшных, тазовых стенок, таковой конечности, брюшной и тазовой полостей. Отметить видовые особенности размера и формы лимфоузлов.

Контрольные вопросы по лабораторному занятию:

1. Корни какого лимфоузла находятся в нижней и боковой части головы?
2. Какой лимфатический узел находится на бифуркации трахеи под пищеводом?
3. Видовые отличия подчелюстного лимфоузла

Занятие № 6. ТЕХНИКА И МЕТОДИКА ПОСЛЕУБОЙНОЙ ВСЭ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ И ТУШ.

Цель занятия: получение умений и навыков проведения послеубойной ВСЭ.

Задание. Изучите и оформите в тетрадь в виде таблицы последовательность и порядок проведения ВСЭ органов и туш, правила проведения разрезов при проведении ВСЭ.

Контрольные вопросы по лабораторному занятию:

1. В каком порядке производится осмотр головы?
2. Правила исследования сердца на цистицеркоз
3. Методика послеубойного осмотра легких и печени

Занятие № 7 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ МЯСА

Цель занятия: получение умений и навыков классификации мясных туш

Задание. Изучите и оформите в тетрадь в виде таблицы название мяса, категории упитанности и их характеристики (степень развития мышц, степень выступления костей, места отложения подкожного жира)

Контрольные вопросы по лабораторному занятию:

1. Виды классификации мяса
2. Характеристика говядины молодняка средней упитанности
3. Характеристика говядины высшей категории упитанности
4. Характеристика мяса птицы по категориям упитанности

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (заочная форма обучения)

1. Характеристика мясной продуктивности убойных животных.
2. Правила перевозки скота, птицы, кроликов.
3. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скота.
4. Особенности приёма и сдачи скота и птицы для убоя.
5. Профилактика стрессовых ситуаций.
6. Термины и определения по ГОСТу на скот для убоя.
7. Категории упитанности и требования ГОСТа на птицу.
8. Технологический процесс переработки крупного рогатого скота.
9. Технология переработки свинины.
10. Технологическую инструкцию какого вида скота применяют при переработке лошадей?
11. Особенности клеймения туш овец.
12. Какова сила тока, напряжение, длительность оглушения кроликов?
13. Разделка и санитарная зачистка туш животных и птицы.
14. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса.
15. Изменения в мясе при хранении.
16. Способы консервирования шкур.
17. Характеристика пороков шкур.
18. Кормовая мука.
19. Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
20. Перечислить факторы, влияющие на качество мяса.
21. Государственные стандарты на продукцию.
22. Сырье для колбасного производства.
23. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий.
24. Упаковочные и увязочные материалы колбасных изделий.
25. Субпродукты в производстве колбасных изделий.
26. Пищевая ценность жиров.
27. Технология сырокопченых колбасных изделий.
28. Компонент для рецептуры ферментированных колбас.
29. Технология получения мясо-костной, костной и кровяной муки, ее хранение.
30. Технологические условия.
31. Особенности стандартизации продукции животноводства.
32. Государственный контроль за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.
33. Особенности убоя и обработки тушек уток и гусей.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.
35. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы.
36. Характеристика пчеловодства. Питательная и лечебная ценность меда. Классификация меда.
37. Способы переработки молока. Молочнокислые бактерии в производстве кисломолочных продуктов. Виды бактериальных заквасок.

Рекомендации по выполнению контрольной работы

Согласно учебному плану направления подготовки 36.03.02 Зоотехния, студенты заочной формы обучения по дисциплине «Основы фермерского дела» выполняют контрольную работу.

При выполнении контрольной работы студенты отвечают на два вопроса. Варианты вопросов определяется по таблице 3 в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки). В таблице по горизонтали Б размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра шифра студента. По вертикали А также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых – предпоследняя цифра шифра студента. Пересечение горизонтальной и вертикальной линий определяет клетку с номерами вариантов контрольной работы. Перечень вопросов для выполнения контрольной работы представлен в Приложении А.

Таблица 3 - Варианты заданий

Таблица 3 - Варианты заданий

Б		Последняя цифра шифра									
А		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра шифра	0	1,21	2,22	3,23	4,24	5,25	6,26	7,27	8,28	9,29	10,30
	1	11,31	12,32	13,33	14,34	15,35	16,36	17,26	18,25	19,24	20,32
	2	32,1	31,2	30,3	29,4	28,5	27,6	26,7	25,8	24,9	23,10
	3	22,11	21,12	20,13	19,14	1,20	2,21	3,22	4,23	5,24	6,25
	4	33,26	34,27	35,28	36,29	11,30	12,31	13,32	14,1	15,2	16,3
	5	17,4	18,5	19,6	20,7	21,8	22,9	23,10	24,11	25,12	26,13
	6	27,14	28,15	29,16	30,17	31,18	32,19	33,20	34,21	35,22	36,23
	7	8,24	9,25	10,26	11,27	12,28	13,29	14,30	15,31	16,32	17,29
	8	18,28	19,32	1,7	1,17	2,18	3,19	4,33	5,34	6,35	7,36
9	8,23	9,24	10,25	11,26	12,27	13,28	14,29	15,30	16,31	17,32	

Ответы на рассматриваемые вопросы должны излагаться по существу, быть четкими, полными, ясными и содержать элементы анализа.

При ответе на вопросы студент должен использовать не только учебную литературу, но и статьи, публикуемые в периодической печати, указывая в работе источники информации. Текстовая часть работы может быть иллюстрирована рисунками, схемами, таблицами. В конце приводится список использованных источников (не менее 10 источников) 80% которых не старше 5 лет.

Работа должна быть выполнена на листах формата А4 с одной стороны листа, в печатном компьютерном варианте. Шрифт текстовой части размер - 12 (для заголовков – 14), вид шрифта - Times New Roman, интервал 1,5. Поля страницы: левое 3 см, правое 1,5 см., верхнее и нижнее 2 см. Нумерация страниц внизу посередине.

Структура контрольной работы:

- титульный лист (Приложение)
- содержание
- текстовая часть (каждый вопрос начинать с нового листа)
- список используемой литературы оформляется в соответствии с ГОСТ Р

7.0.100-2018.

В текстовой части не допускается сокращение слов. Объем выполненной работы не должен превышать 15 листов А4.

Контрольная работа должна быть оформлена в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к контрольным работам: Стиль и язык изложения материала контрольной

работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы. Выполненная контрольная работа представляется для регистрации на кафедру, затем поступает на рецензирование преподавателю.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу). Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено», знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту с рецензией, выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку преподавателю. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета.

ВОПРОСЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕН)

- 1 Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России.
- 2 Определение процесса первичной переработкой продукции животноводства.
- 3 Технологические этапы первичной переработки продукции.
- 4 Характеристика убойных цехов.
- 5 Особенности содержания животных перед убоем.
- 6 Когда можно поить и кормить животных перед убоем.
- 7 В каких случаях животные переводятся в изолятор.
- 8 Методы консервирования мяса.
- 9 Характеристика парного мяса.
- 10 Способы охлаждения мяса. Заморозка.
- 11 Способы посола мяса.
- 12 Новые методы обработки мясных продуктов.
- 13 Консервирование мяса низкой температурой.
- 14 Задачи стандартизации.
- 15 Виды стандартов.
- 16 Морфологические признаки пищевых яиц кур.
- 17 Сортировка и хранение яиц.
- 18 Требования ГОСТа на яичные продукты.
- 19 Стандарт на птицу для убоя.
- 20 Питательная и лечебная ценность меда.
- 21 Классификация меда.
- 22 Соотношение фруктозы и глюкозы при кристаллизации мёда.
- 23 В каком возрасте выделяется маточное молочко у пчел.
- 24 Основные сорта мёда.
- 25 Фальсифицированный мёд и методы его распознавания.
- 26 Характеристика и лечебные свойства прополиса.
- 27 Состав молока.
- 28 Свойства молока.
- 29 Способы переработки молока.
- 30 Молочнокислые бактерии в производстве кисломолочных продуктов
- 31 Виды бактериальных заквасок.
- 32 Технология производства сыров.
- 33 Классы сыров. Характеристика.
- 34 Особенности прудового рыбоводства.
- 35 Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы.
- 36 Понятие, методы и объекты рыбоводства.
- 37 Оценка свежести рыбы.
- 38 Технология производства рыбных консервов.
- 39 Оборудование и сырье для производства рыбных консервов.
- 40 Охлаждение мяса, способы и условия.
- 41 Замораживание мяса, способы и их оценка (одно-, двухфазный, медленное, быстрое, в блоках и др.).
- 42 Изменение в мясе при охлаждении и замораживании.
- 43 Нормы естественной убыли, уменьшение потерь.
- 44 Гигиена и сроки хранения.
- 45 Классификация оболочек для производства колбас.
- 46 Натуральные оболочки

- 47 Обработка кишечного сырья
- 48 Способы консервирования кишечного сырья.
- 49 Современные искусственные оболочки.
- 50 Способы получения.
- 51 Хранение и подготовка к применению.
- 52 Переработка коллагенсодержащего сырья.
- 53 Технологическая схема производства желатина.
- 54 Морфологический и химический состав яиц и их питательная ценность.
- 55 Стандартизация куриных пищевых яиц в соответствии с ГОСТом.
- 56 Классификация субпродуктов.
- 57 Пищевая ценность субпродуктов.
- 58 Обработка мясокостных субпродуктов.
- 59 Пищевая ценность мяса кроликов.
- 60 Виды и производственная номенклатура жиросырья.
- 61 Требования к жиросырью, условиям его сбора и подготовке к переработке.
- 62 Технологическая схема производства топленых жиров, техника и режимы процессов.

