

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»**

Факультет технологического менеджмента
Кафедра технологии производства, хранения и переработки продуктов
животноводства

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. каф.  Гогаев О.К.

« 28 » 02 20 18 г.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

**Б1.В.ОД.2. «Технология первичной переработки
продуктов животноводства»**

Направление подготовки - 36.03.02. Зоотехния

Направленность подготовки (профиль) - **Технология производства
продуктов животноводства**

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Разработчик

Кокоева А.Т.

Владикавказ 2018

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Технология производства и переработки продуктов
животноводства»**

№ п/ п	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства	Способ контроля
	Рубежный контроль 1- Введение. Состав и свойства мяса убойных животных			письменно
1.	Морфология и химический состав мяса. Послеубойные изменения в мясе.	ОК-1	типовые задачи, тесты	
		ПК-6		
		ПК-19		
2.	<i>Разделка туш для розничной торговли</i>	ОК-1	типовые задачи, тесты	
		ПК-19		
3.	Холодильная обработка и хранение мяса	ПК-6	типовые задачи, тесты	
		ПК-19		
	Рубежный контроль 2- Переработка мяса			письменно
4.	Продукты из мяса и колбасные изделия	ПК-6	типовые задачи, тесты	
		ПК-19		
5.	Мясные консервы.	ПК-6	типовые задачи, тесты	
		ПК-19		
6.	Мясные полуфабрикаты, кулинарные изделия	ПК-6	типовые задачи, тесты	
		ПК-19		
	Рубежный контроль 3- Характеристика второстепенных продуктов убоя животных			письменно
7.	Яйцо птицы и яичные продукты. Мед и пчелопродукты	ПК-6	типовые задачи, тесты	письменно
		ПК-19		

**КАРТА ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для оценки уровня сформированности компетенций по дисциплине
«Технология производства и переработки продуктов животноводства»**

№ п/ п	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Наименование контрольных мероприятий				
		Тестирование	Решение задач	Разработка проекта	Контрольные задания	Экзамен
		Наименование материалов оценочных средств				
		Вопросы и задания теста	Типовые задачи	Задания для проекта	Вопросы и задания контрольной работы	Вопросы к экзамену
		№ заданий				
1.	ОК-1	+	+	+	+	+
2.	ОК-6	+		+		+
3.	ПК-19	+	+		+	+

«Технология производства и переработки продуктов животноводства»

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-1	владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения	основы культуры мышления, анализа и восприятия информации	воспринимать и обобщать информацию, ставить цель и выбирать пути решения ее достижения	методами анализа и обобщения информации
2.	ОК-6	стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	основные этапы развития квалификации и мастерства и основные методы исследования в животноводстве	применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня и профессиональной компетенции; применять методы исследований в психологии в своей профессиональной деятельности; ставить целью получения информации и выбирать рациональный путь ее достижения; анализировать и обобщать полученные	Приемами развития памяти, мышления, анализа и обобщения информации самостоятельным переносом приемов и методов психологии в профессиональную деятельность; навыками профессионального мышления; развитой мотивацией к саморазвитию с целью повышения

				результаты; самостоятельно расширять, углублять и приобретать знания по психологии с использованием современных образовательных и информационных технологий, использовать основные теории мотивации для решения управленческих задач; стремиться к саморазвитию, анализируя недостатки и исправляя ошибки в применении знаний; диагностировать неполноту знаний или недостаточность владения методами психологии; применять методы формирования волевых качеств.	квалификации и профессионального мастерства,
3.	ПК-19	готовность реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	основы технологии хранения и переработки продукции животноводства	применять на практике основные приемы хранения и переработки животноводческой продукции	основными навыками хранения и переработки продукции животноводства

ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс контролируемой компетенции (или её части)	№ учебной недели																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	Этапы формирования компетенции																	
ОК-1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-6		+	+	+				+	+	+				+	+	+		
ПК-19	+	+	+						+	+	+	+	+			+	+	+

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
1.	ОК-1	<p>Знать: основы культуры мышления, анализа и восприятия информации</p>	<p>Знать: основы культуры мышления, анализа и восприятия информации Уметь: воспринимать и обобщать информацию, ставить цель и выбирать пути решения ее достижения</p>	<p>Знать: основы культуры мышления, анализа и восприятия информации Уметь: воспринимать и обобщать информацию, ставить цель и выбирать пути решения ее достижения Владеть: основными методами определения применяемой в конкретной научной области исследования, оценки ее эффективности.</p>
2.	ОК-6	<p>Знать: основные этапы развития квалификации и мастерства и основные методы исследования в животноводстве</p>	<p>Знать: весь спектр информационных технологий, применяемых в животноводстве, включая специализированные программы для работы в отрасли. Уметь: применять методы и средства познания для интеллектуального развития,</p>	<p>Знать: весь спектр информационных технологий, применяемых в животноводстве, включая специализированные программы для работы в отрасли. Уметь: применять методы и средства познания для</p>

			<p>повышения культурного уровня и профессиональной компетенции; применять методы исследований в психологии в своей профессиональной деятельности; ставить целью получения информации и выбирать рациональный путь ее достижения; анализировать и обобщать полученные результаты; самостоятельно расширять, углублять и приобретать знания по психологии с использованием современных образовательных и информационных технологий, использовать основные теории мотивации для решения управленческих задач; стремиться к саморазвитию, анализируя недостатки и исправляя ошибки в применении знаний; диагностировать неполноту знаний или недостаточность владения методами психологии; применять методы формирования волевых качеств.</p>	<p>интеллектуального развития, повышения культурного уровня и профессиональной компетенции; применять методы исследований в психологии в своей профессиональной деятельности; ставить целью получения информации и выбирать рациональный путь ее достижения; анализировать и обобщать полученные результаты; самостоятельно расширять, углублять и приобретать знания по психологии с использованием современных образовательных и информационных технологий, использовать основные теории мотивации для решения управленческих задач; стремиться к саморазвитию, анализируя недостатки и исправляя ошибки в применении знаний; диагностировать неполноту знаний или недостаточность владения методами психологии; применять методы формирования волевых качеств.</p>
--	--	--	---	---

				<p>Владеть: Приемами развития памяти, мышления, анализа и обобщения информации самостоятельным переносом приемов и методов психологии в профессиональную деятельность; навыками профессионального мышления; развитой мотивацией к саморазвитию с целью повышения квалификации и профессионального мастерства,.</p>
3.	ПК-19	<p>Знать: основы технологии хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>Знать: основы технологии хранения и переработки продукции животноводства Уметь: применять на практике основные приемы хранения и переработки животноводческой продукции</p>	<p>Знать: основы технологии хранения и переработки продукции животноводства Уметь: применять на практике основные приемы хранения и переработки животноводческой продукции Владеть: основными навыками хранения и переработки продукции животноводства</p>

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,
характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения
дисциплины «Технология производства и переработки продукции
животноводства»**

1. Творческое задание (8 ч).

Лабораторная работа 1.1. Тема: «Изучение ГОСТов на убойных животных».

Содержание занятия. Определение упитанности крупного рогатого скота и подразделение крупного рогатого скота на категории

Лабораторная работа 2.5.2. Тема: «Определение степени свежести мяса».

Содержание занятия. Органолептическая и биохимическая оценка степени свежести мяса .

Лабораторная работа 2.4.1. Тема: «Разделка туш».

Содержание занятия. Приобретение навыков разделки туш говядины, свинины и баранины

Лабораторная работа 3.8 .Тема: «Методы определения качества яиц».

Содержание занятия. Сортировка и хранение яиц.

2. Анализ конкретных ситуаций (4ч).

Ситуация 1. При приемке туш на холодильные камеры выявлены признаки незрелого мяса, мясо липкое с признаками ослизнения. В какую камеру холодильника необходимо его загрузить (с $t = 0 - 1^{\circ}\text{C}$ или при минус 18°C)? Как долго его можно хранить на холодильнике? Куда можно реализовать такое мясо (торговля, общественное питание, промышленная переработка на пищевые цели, цех кормовой муки)?

Ситуация 2. При ветеринарном заключении оценки качества мяса выявилось заразное заболевание. Каким клеймом клеймят такое мясо. Что необходимо делать в таком случае.

3. Публичная презентация проекта (10ч).

Презентация на тему «Нетрадиционные способы переработки субпродуктов второй категории». (4 ч)

Разделы презентации демонстрируются в следующей последовательности:

- вступление;
- состав субпродуктов второй категории;
- польза субпродуктов;
- использование в медицине;
- правильное употребление и сочетание с другими продуктами;
- практическая часть;
- демонстрация опыта.

Презентация на тему «Переработка продуктов птицеводства». (4 ч)

Разделы презентации демонстрируются в следующей последовательности:

- вступление;
- химический состав яйца
- товароведение яиц
- польза продукта;
- производство меланжа, яичного порошка
- использование и сочетание с другими продуктами;
- практическая часть;
- демонстрация опыта

Презентация на тему «Рациональное использование вторичных пчелопродуктов». (2 ч)

Разделы презентации демонстрируются в следующей последовательности:

- вступление;
- химический состав воска, прополиса, пчелиного яда и маточного молочка

- польза пчелопродуктов
- использование их в народной медицине
- практическая часть;
- демонстрация опыта

Критерии оценки успеваемости студентов

Знания, умения, навыки оцениваются на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» или «зачтено», «незачтено».

Оценка «отлично» выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Оценки «зачтено» и «незачтено» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «незачтено» - параметрам оценки «неудовлетворительно».

Преподаватель, принимающий экзамен или зачет, несет личную ответственность за правильность выставленной оценки.

ТЕСТЫ

по дисциплине Технология производства, переработки продукции животноводства

МОДУЛЬ 1

1. На одно разовое поение одной козы требуется воды, кг:
A. 8 – 10
B. 1,5 – 2
C. 10 – 12
D. 6 – 8

2. Сдача и приемка убойных животных производится
A. по внешнему виду
B. по массе и качеству мясных туш
C. по живой массе и упитанности
D. по экстерьеру и конституции

3. Перед убоем телят выдерживают, час.
A. 6
B. 2
C. 12
D. 8

4. На одно разовое поение одной головы овцы требуется воды, кг
A. 1,5 – 2
B. 8 – 12
C. 8 – 10
D. 6 - 8

5. При определении упитанности крупного рогатого скота по возрасту подразделяют на:
A. взрослый скот и молодняк
B. взрослый скот, коровы – первотелки, молодняк, телята
C. коровы-первотелки, телята
D. взрослый скот

6. Прекращают дачу воды перед убоем, час
A. 4
B. 10
C. 2
D. 18

7. Путевой журнал ведется при транспортировке животных
- A. проводником сопровождающий скот**
 - В. ветврачом
 - С. зоотехником
 - Д. водителем
8. Упитанность скота – это степень развития мускулатуры и отложения подкожного жира, которая определяется
- A. наружным осмотром и прощупыванием в принятых местах**
 - В. живой массой
 - С. глазомерно
 - Д. по экстерьеру и конституции
9. Передвижение скота допускается с разрешения и под контролем:
- А. племобъединения
 - В. ветеринарной службы**
 - С. местного самоуправления
 - Д. директора
10. Ветеринарное свидетельство действительно в течение:
- А. недели
 - В. трех суток**
 - С. месяца
 - Д. 2 мес.
11. Кур перевозят в стандартных клетках размером, см:
- А. 80 x 30 x 30
 - В. 90 x 35 x 35**
 - С. 95 x 40 x 40
 - Д. 60 x 20 x 20
12. Слово «стресс» означает в английском языке:
- А. испуг
 - В. давление, усилие, напряжение**
 - С. тревога
 - Д. раздражение

13. Продолжительность реакции тревоги (час.):
- A. 52 – 55
 - B. 6 – 48**
 - C. 24 – 30
 - D. 35 - 40
14. Для клеймения туш всех видов животных используют клейма 3 форм:
- A. прямоугольный, квадратный, круглый
 - B. восьмигранный, шестигранный, круглый
 - C. круглый, квадратный, треугольный**
 - D. пятигранный, семигранные, девятигранный
15. На одно разовое поение для одной головы крупного рогатого скота требуется воды, кг:
- A. 5 – 10**
 - B. 25 – 40
 - C. 10 – 15
 - D. 20 - 25
16. Причина, вызывающая стресс, называется
- A. стресс – тормозом
 - B. стресс – фактором**
 - C. стресс – испугом
 - D. стресс – заторможенный
17. Внутренние органы необходимо удалить не позднее чем через, час.:
- A. 2**
 - B. 30 мин.
 - C. 45 мин.
 - D. 3
18. В зависимости от длительности и интенсивности действия стресс-фактора адаптационный синдром имеет фазы:
- A. 1
 - B. 5
 - C. 3**
 - D. 4
19. В зависимости от размера уток в каждую клетку помещают, гол.:
- A. 10 – 12**
 - B. 20 – 25
 - C. 5 – 6
 - D. 15-16
20. На съемку шкуры затрачивается времени на переработку животных, %:

- A. 50 – 60
- B. 30 – 40**
- C. 45 – 55
- D. 10 - 15

21. Продолжительность перевозки животных по железной дороге должна составлять не более:

- A. недели
- B. 4 суток**
- C. 2 дней
- D. 10 дней

22. Гусей перевозят в клетках размером (см):

- A. 120 x 75 x 80
- B. 150 x 60 x 50
- C. 180 x 70 x 70**
- D. 160 x 80 x 70

23. Животных убивают, методами –

- A. 2
- B. 3
- C. более 3
- D. все ответы правильные**

24. Уток перевозят в клетках размером, см:

- A. 120 x 40 x 40
- B. 150 x 50 x 50**
- C. 160 x 30 x 45
- D. 140 x 20 x 25

25. Содержание крови в теле крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота составляет от живой массы, %:

- A. 7 – 8**
- B. 5 – 10
- C. 3 – 4
- D. 12 - 15

26. На одно разовое поение для одной головы свиней, овец и коз требуется воды, кг, л:

- A. 8 – 10
- B. 10 – 12
- C. 1,5 – 2**
- D. 5 - 7

27. Товарно-транспортная накладная является документом:

- A. зоотехническим
- B. бухгалтерским**
- C. юридическим
- D. ветеринарным

28. В зависимости от размера гусей в каждую клетку помещают, гол.

- A. 6 – 7**
- B. 12 – 15
- C. 3 – 4
- D. 8 - 10

29. Первая фаза стресса называется

- A. тревоги**
- B. торможения
- C. перевозбуждения
- D. испуга

30. Продолжительность перевозки животных по железной дороге должна составлять не более

- A. недели
- B. 4 суток**
- C. 2 дней
- D. 7 дней

31. Вторая фаза стресса называется

- A. привыкание
- B. резистентность**
- C. освоение
- D. тревога

32. После нутровки туши делят на части:

- A. пять
- B. две**
- C. четыре
- D. три

33. Третья фаза стресса – называется

- A. истощения**
- B. изнурения
- C. измождения
- D. усталости

34. При транспортировке животных используют скотовозы грузоподъемностью, т.:

- A. 10 т (20-25 гол.) крупного рогатого скота**
- В. 3 т (18-30 гол.) крупного рогатого скота
- С. 15 т (20-30 гол.) крупного рогатого скота
- Д. 6 т (8-10 гол.) крупного рогатого скота

35. Самый тяжелый стресс - это

- А. кормовой
- В. климатический
- С. транспортный**
- Д. связан с производственными процессами

36. В зависимости от размера птицы в каждую клетку помещают, гол.:

- A. 18-24**
- В. 25-30
- С. 15-20
- Д. 15-16

37. Склад-накопитель замороженного мяса

- А. мясокомбинат
- В. хладокомбинат**
- С. скотобаза
- Д. убойный пункт

38. Основное предприятие, механизированное автоматизированное, максимально и рационально использует продукты убоя, вырабатывая в течение года 30-55 тыс. т мяса и мясопродуктов, это:

- А. колбасный цех
- В. мясокомбинат**
- С. молочный завод
- Д. убойный пункт

39. Крупный рогатый скот и мелкий выдерживают перед убоем на мясокомбинате, час.

- А. 8
- В. 24**
- С. 36
- Д. 12

40. На одно разовое поение для одной свиноматки требуется воды, л:
- A. 8 – 10
 - B. 10 – 12
 - C. 1,5 – 2**
 - D. 5 - 6
41. В туше овец на долю костей приходится, %
- A. 15-22**
 - B. 25-30
 - C. 8-12
 - D. 18-28
42. В туше крупного рогатого скота на долю костей приходится, %:
- A. 10 – 15
 - B. 18 – 20**
 - C. 25 – 30
 - D. 20 - 25
43. Мясо содержит следующие основные ткани:
- A. мышечную, соединительную, жировую и костную**
 - B. мышечную и костную
 - C. мышечную и жировую
 - D. мышечную
44. Содержание мышц в туше крупного рогатого скота составляет, %:
- A. 65 – 75**
 - B. 57 – 62
 - C. 35 – 45
 - D. 30 - 40
45. Продолжительность посола шпика, суток:
- A. 10 – 12
 - B. 14 – 16**
 - C. 18 – 20
 - D. 20 - 25
46. Говяжий жир имеет цвет:
- A. белый
 - B. светло-желтый**
 - C. темный
 - D. зеленый
47. По месту отложения различают жир:
- A. подкожный, внутренний**
 - B. шпик
 - C. сальниковым
 - D. внутренний

48. Содержание мышц в туше овец составляет, %:
A. **50 – 56**
B. 60 – 65
C. 45 – 50
D. 60 - 70
49. Содержание мышц в туше лошадей составляет, %:
A. 35 – 55
B. 75 – 80
C. **60 – 65**
D. 45 – 50
50. Подмораживают баранину в камерах при $t - 25^{\circ}$, часов:
A. 5 – 6
B. **2 – 3**
C. 4 – 5
D. 8 - 10
51. Общее количество жировой ткани в организме животного колеблется, %:
A. 25
B. **1 – 40**
C. 45 – 50
D. 10 - 15
52. Содержание мышц в туше свиней составляет, %:
A. 35 – 40
B. **40 – 52**
C. 45 – 50
D. 65 - 70
53. Ветчина считается малосоленной если содержит соли, %:
A. 5
B. **2**
C. 10
D. 5 - 8
54. В туше свиней на долю костей приходится, %:
A. 5 – 8
B. **8 – 15**
C. 16 – 20
D. 8 - 10
55. При простом посоле мяса используют только
A. поваренную соль, перец
B. **поваренную соль, раствор**
C. поваренную соль и аскорбиновую кислоту
D. поваренную соль

56. В организме животных соединительная ткань выполняет функции
- A. структурные**
 - В. межклеточные
 - С. опорные
 - Д. трофические
57. Ветчина считается солонатовой если содержится соли, %:
- A. 4,5**
 - В. 3
 - С. 6
 - Д. 12
58. Содержание соединительной ткани в туше свиней составляет, %:
- А. 10 – 15
 - В. 4 – 5
 - С. 6 – 8**
 - Д. 15 - 20
59. При посоле свинину делят на части:
- А. 5
 - В. 3**
 - С. 10
 - Д. 6
60. Ветчина считается нормальной если содержится соли, %:
- А. 2
 - В. 6**
 - С. 3
 - Д. 10
61. Содержание соединительной ткани в туше овец составляет, %:
- A. 8 – 12**
 - В. 15 – 20
 - С. 5 – 8
 - Д. 12 - 15
62. Содержание соединительной ткани в туше крупного рогатого скота составляет, %:
- А. 10 – 14
 - В. 15 – 20**
 - С. 5 – 8
 - Д. 16 - 18
63. Содержание крови в теле свиней и овец составляет от живой массы, %:
- А. 8
 - В. 3
 - С. 5**
 - Д. 4

64. В мышечной ткани содержится экстрактивного вещества, %:

A. 0.8 – 1,5

B. 3 – 4

C. 1,5 – 2

D. 2 - 3

65. Только в мясе содержится витамин:

A. B₆

B. B₁₂

C. C

D. E

66. В мясе мало витаминов:

A. B₁ – B₆

B. Д, РР

C. А, С

D. B₆, B₁₂

67. В мышечной ткани содержится минеральных веществ, %:

A. 2 – 3

B. 1 – 1,5

C. 0,5 – 1

D. 0 – 0,5

68. В мясе содержится больше

A. кальция

B. фосфора

C. железа

D. йода

69. В мышечных тканях содержится жира, %:

A. 2 – 3

B. 8 – 10

C. 15 – 20

D. 12 - 15

70. Процесс созревания мяса подразделяют на следующие фазы:

A. три

B. пять

C. две

D. четыре

71. В мышечной ткани содержится воды, %:

A. 55 - 60

B. 70 - 75

C. 75 - 80

D. 80 - 85

72. Пороки мяса при хранении
А. мягкое, парное, испорченное
В. ослизнение, гниение, закисание
С. изменение структуры мяса
D. загар
73. В мышечной ткани содержится белков, %:
А. 25-35
В. 15-16
С. 18-22
D. 20-30
74. Согласно ГОСТу говяжью полутушу подразделяют на сорта
А. 3
В. 5
С. 2
D. 4
75. Подмораживают говядину в камере при $t - 25^{\circ}$ часов
А. 10-12
В. 6-8
С. 2-4
D. 15-20
76. Красный цвет мяса обусловлен белком:
А. миоглобином
В. альбумином
С. глабулином
D. гаммаглобулином
77. В туше лошадей на долю костей приходится, %
А. 8-12
В. 18-22
С. 13-15
D. 8 - 10
78. Подмораживают свинину в камерах при $t - 25^{\circ}$, час.
А. 2-3
В. 4-8
С. 8-12
D. 18-20

**Ключ к тесту по курсу «Технология производства и переработки
продукции животноводства»**

МОДУЛЬ 1.

1.	B
4.	A
7.	A
10.	B
13.	B
16.	B
19.	A
22.	C
25.	A
28.	A
31.	B
34.	A
37.	B
40.	C
43.	A
46.	B
49.	C
52.	B
55.	B
58.	C
61.	A
64.	C
67.	B
70.	A
73.	C
76.	A
79.	

2.	C
5.	B
8.	A
11.	B
14.	C
17.	A
20.	B
23.	D
26.	C
29.	A
32.	B
35.	C
38.	B
41.	A
44.	A
47.	A
50.	B
53.	B
56.	A
59.	B
62.	B
65.	B
68.	B
71.	B
74.	A
77.	C
80.	

3.	A
6.	C
9.	B
12.	B
15.	A
18.	C
21.	B
24.	B
27.	B
30.	B
33.	A
36.	A
39.	B
42.	B
45.	B
48.	C
51.	B
54.	B
57.	A
60.	B
63.	C
66.	C
69.	B
72.	B
75.	B
78.	B
81.	

МОДУЛЬ 2

1. Птичий помет известен как:
 - A. удобрение – высококонцентрированное
 - B. навоз
 - C. корм
 - D. **все ответы правильные**
2. Хранить перо при t^0
 - A. 10 – 12
 - B. 8 – 10
 - C. **15**
 - D. 12
3. Свиной жир имеет цвет:
 - A. бурый
 - B. желтый
 - C. **белый**
 - D. зеленоватый
4. Перо упаковывают в мешки весом, кг:
 - A. 10 – 15
 - B. **15 – 20**
 - C. 25 – 30
 - D. 5 - 10
5. Бараний жир имеет цвет:
 - A. светлый
 - B. **матовый**
 - C. желтый
 - D. белый
6. Рога и копыта при сортировке делят на группы:
 - A. 5
 - B. **2**
 - C. 4
 - D. 3
7. Скотоволос получают от:
 - A. свиней, овец
 - B. овец, яков
 - C. **крупного рогатого скота и лошадей**
 - D. птицы
8. Щетину упаковывают в мешки массой, кг:
 - A. 15 – 20
 - B. **30 – 40**
 - C. 45 – 50
 - D. 10 - 15

9. По цвету щетина подразделяется на:
- A. черную, белую, желтую
 - B. желтую, серую, черную
 - C. белую, желтую, серую**
 - D. черную
10. Хранят костное сырье
- A. в помещении, мешках, под навесом**
 - B. под открытым небом
 - C. на складе
 - D. в воде
11. К кишечному сырью относятся:
- A. комплект кишок
 - B. кишечник, мочевой пузырь, пищевод крупного рогатого скота**
 - C. освобожденные кишки от содержимого
 - D. тонкий и толстый отдел
12. Технические субпродукты это
- A. кости, кровь, содержимое желудочно-кишечного тракта**
 - B. рога, копыта
 - C. скотоволос
 - D. пух, перо, помет
13. Хранят кости
- A. в помещении, мешках, под навесом**
 - B. на складе
 - C. под открытым небом
 - D. в холодильнике
14. Щетину упаковывают в мешки массой, кг:
- A. 15 – 20
 - B. 30 – 40**
 - C. 45 – 50
 - D. 55 - 60
15. Наиболее ценные субпродукты это:
- A. язык, печень, мозги, сердце, вымя, почки
 - B. язык, печень, почки**
 - C. вымя, желудок, уши
 - D. кишечное сырье
16. Субпродукты разделяют на категории:
- A. 4
 - B. 2**
 - C. 5
 - D. 3

17. По производственному назначению костное сырье подразделяют на группы:

- A. 2
- B. 5
- C. 3**
- D. 4

18. Соленое кишечное сырье хранят при $t^{\circ}\text{C}$

- A. 2 – 5**
- B. 3 – 6
- C. 10 – 12
- D. 13 - 15

19. Самую ценную щетину получают

- A. с бока
- B. передней части спины**
- C. с ляжки
- D. с конечностей

20. Субпродукты распределяют на категории

- A. 4
- B. 2**
- C. 5
- D. 3

21. Эпидермис составляет от общей толщины кожи, %

- A. 12
- B. 5
- C. 2**
- D. 10

22. Из отходов кожевенного сырья готовят:

- A. кормовую муку
- B. удобрение
- C. туалетную бумагу
- D. все ответы правильные**

23. Дерма – основной слой кожи составляет, %:

- A. 95 – 96**
- B. 50 – 60
- C. 45 – 50
- D. 10 - 15

24. Выход шкуры у овец в среднем составляет, %:

- A. 5
- B. 10**
- C. 15
- D. 7

25. К мелкому сырью относят шкуры весом, до кг:
А. 10 – 12
В. 15 – 20
С. 8 – 10
D. 16 - 20
26. Шкуры подразделяют на группы:
А. 2
В. 4
С. 3
D. 6
27. Выход шкуры у крупного рогатого скота в среднем составляет, %:
А. 3
В. 7
С. 10
D. 6
28. Шкура павших животных имеет цвет
А. черный
В. багрово-красный
С. белый
D. серый
29. Выход шкуры у свиней в среднем составляет, %:
А. 6
В. 10
С. 12
D. 15
30. Шкуры павших животных имеют цвет:
А. белый
В. багрово-красный
С. черный
D. розовый
31. К порокам, образующихся при нарушении условий консервирования шкурок относятся:
А. выхват, дыры
В. прелина, фиолетовые пятна, ломины, солевые пятна
С. развитие микрофлоры
D. транспортировка
32. К порокам съемки шкурок и неправильному забою относятся:
А. ороговение, прелина
В. быглость, ломины
С. выхват, подрезь, дыра
D. свищи

33. В концентрированном солевом растворе (тузлуке) шкуры выдерживают, часов:

A. 10 – 15

B. 8 – 20

C. 22 – 25

D. 30 - 35

34. К крупному сырью относят шкуры весом более, кг:

A. 10

B. 5 – 8

C. 30 - 40

D. 45 - 50

35. На качество кожевенного сырья влияют следующие факторы:

A. температура окружающей среды

B. кормление, содержание

C. кормление

D. атмосферное давление

Ключ к тесту по курсу «Технология производства и переработки продукции животноводства»

МОДУЛЬ 2.

1.	D
2.	B
3.	C
4.	A
5.	A
6.	B
7.	B
8.	D
9.	C
10.	A
11.	B
12.	A

13.	C
14.	B
15.	B
16.	B
17.	C
18.	C
19.	B
20.	A
21.	B
22.	A
23.	C
24.	B

	C
82.	B
	C
83.	A
84.	B
85.	A
86.	C
87.	B
88.	B
89.	A
90.	B

МОДУЛЬ 3

1. Сухих веществ в яичном белке содержится, %:
A. 25 – 30
B. 8 – 10
C. 12,0 – 15,0
D. 15 - 20

2. Содержание соли в икре 1 сорта, %:
A. 2,5 – 3
B. 3 – 5
C. 6 –7
D. 10 - 12

3. Яичные порошки готовят только из
A. желтка и белка
B. желтка
C. смеси (меланжа)
D. белка

4. Минеральных веществ в скорлупе яйца содержится, %:
A. 95,1
B. 85
C. 35
D. 25

5. Мед лучше всего принимать, час
A. после еды
B. за 2 часа до еды
C. за 3 часа
D. после приема лекарств

6. Хранят яичные порошки при t⁰C
A. –8
B. 10-12
C. от 8 до -5
D. от -10 до -15

7. Минеральных веществ в желтке куриного яйца содержится, %:
A. 0,8-0,9
B. 1,0-1,1
C. 1,5-2,0
D. 1,8-3,0

8. Срок хранения всех видов яичных порошков в герметической таре, мес.:
- A. 3
 - B. 12**
 - C. 6
 - D. 15
9. В яичном желтке на долю воды приходится, %
- A. 25-30
 - B. 47-49**
 - C. 50-55
 - D. 60-70
10. Хранить мед рекомендуется
- A. в сухом проветриваемом помещении**
 - B. в холодильнике
 - C. в темном месте
 - D. под навесом
11. К диетическим относятся яйца массой не менее, г:
- A. 44**
 - B. 54
 - C. 35
 - D. 28
12. Соленое кишечное сырье хранят при $t^{\circ}\text{C}$
- A. 2 – 5**
 - B. 3 – 6
 - C. 10 – 12
 - D. 13 – 15
13. К столовым относят яйца массой менее, г:
- A. 54
 - B. 43**
 - C. 39
 - D. 50
14. Оптимальные условия режима хранения яиц, t°
- A. 5 – 6
 - B. 8 – 10**
 - C. 18 – 20
 - D. 2 – 3

15. В белке куриного яйца на долю воды приходится, %:
A. 90 – 95
B. 88 - 95
C. 60 – 65
D. 70 - 75
16. Гореть воск начинает при $t^{\circ}\text{C}$
A. 300 – 350
B. 250 – 300
C. 150 – 200
150 - 180
17. В зависимости от цвета мед распределяют на группы:
A. 2
B. 5
C. 3
D. 4
18. Нормальное куриное яйцо весит, г:
A. 45
B. 65
C. 58
D. 80
19. Гореть воск начинает при $t^{\circ}\text{C}$
A. 250 – 300
B. 300 – 350
C. 150 – 200
D. 400 - 420
20. Углеводов в курином желтке содержится, %:
A. 0,6 – 1,0
B. 1,2 – 1,4
C. 0,3 – 0,5
D. 1,0 – 1,5
21. Одно куриное яйцо удовлетворяет суточную потребность человека в витамине А на, %:
A. 20 - 25
B. 13 – 15
C. 50 - 55

D. 30 - 35

22. Хранить мед рекомендуется:

- A. в сухом проветренном помещении**
- В. в холодильнике
- С. в темном месте
- Д. на свежем воздухе

23. Углеводов в курином желтке содержится, %:

- A. 0,6 – 1,0**
- В. 1,2 – 1,4
- С. 0,3 – 0,5
- Д. 2 - 3

24. Одно куриное яйцо удовлетворяет суточные потребности человека в витамине В₁₂ на %:

- А. 50
- В. 10
- С. 80
- D. 100**

25. Большое количество меда хранят в

- A. деревянных бочках**
- В. посуде из железа
- С. дубовых бочках
- Д. оцинкованной посуде

26. Одно куриное яйцо суточное потребление человека в рибофлавине (В₂) на %:

- A. 8 – 10**
- В. 50 – 60
- С. 5 – 8
- Д. 15 - 25

27 Прополис пчелы собирают с

- А. мертвых жуков
- В. почек, листьев, побегов**
- С. ячеек сотов
- Д. цветков

28 В желтке куриного яйца содержится холестерина, г:

- А. 0,5 – 0,7
- В. 1,0 – 1,2**
- С. 0,2 – 0,3
- Д. 1,5 – 1,8

29. Меланж высокого качества можно получить
- A. с загрязненной скорлупой
 - B. с бои
 - C. с целой и чистой скорлупой**
 - D. со всех яиц
30. В желтке содержится связанная вода, %:
- A. 5
 - B. 10
 - C. 15**
 - D. 12
31. Пчелы применяют прополис для
- A. образования меда
 - B. пищи
 - C. оборудования гнезда**
 - D. воска
32. В скорлупе сухих веществ содержится, %:
- A. 55
 - B. 98,4**
 - C. 87
 - D. 65
33. Минеральных веществ в белке куриного яйца содержится, %:
- A. 0,4 – 0,5
 - B. 1,2 – 1,3
 - C. 0,5 – 0,6**
 - D. 1,5 – 2,0
34. В белке содержится связанная вода, не замерзающая при $t^{\circ}\text{C}$
- A. 15 – 18
 - B. 20 – 25**
 - C. 45 – 50
 - D. 30 - 35
35. Воск растворяется в
- A. воде
 - B. глицерине
 - C. бензине**
 - D. горячей воде
36. Воск плавится при $t^{\circ}\text{C}$

- A. **60 – 65**
- B. 90 – 100
- C. 50 – 55
- D. 150 - 180

37. Одно куриное яйцо удовлетворяет суточную потребность человека в витамине Д на %:

- A. 15 – 20
- B. 90 – 95
- C. **10 – 40**
- D. 50 - 60

38. Яйцо имеет максимально питательную ценность, дни

- A. **в первые после его снесения**
- B. 5 суток
- C. через неделю
- D. через месяц

39. Для предохранения кожевенного сырья от гниения их консервируют способами

- A. 2
- B. 5
- C. **3**
- D. 4

40. Хранить мед рекомендуется при t⁰C:

- A. **от 5 до 10**
- B. от 2 до 3
- C. от 10 до 12
- D. от 8 до 20

41. При посоле в расстил шкуры выдерживают в штабелях, суток

- A. **4 – 7**
- B. 2 – 3
- C. 10 – 12
- D. 8 – 10

42. Сухих веществ в желтке куриного яйца содержится, %:

- A. 20-25
- B. **51,0-53,0**
- C. 45-50
- D. 10-20

**Ключ к тесту по курсу «Технология производства и переработки
продукции животноводства»
МОДУЛЬ 3.**

1.	C
2.	B
3.	C
4.	A
5.	B
6.	C
7.	B
8.	B
9.	B
10.	A
11.	A
12.	A
13.	B
14.	B
15.	B
16.	A
17.	B
18.	C
19.	B
20.	A
21.	B
22.	A
23.	A
24.	D
25.	A
26.	A
27.	B
28.	B

29.	C
30.	C
31.	C
32.	B
33.	C
34.	B
35.	C
36.	A
37.	C
38.	A
39.	C
40.	A
41.	A
42.	B

Критерии оценки тестовых заданий:

Критерии оценки тестовых заданий с помощью коэффициента усвоения К:

$$K=A/P,$$

Где А – число правильных ответов в тесте,

Р – общее число ответов.

Таблица – Критерии оценки

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

Вопросы по модулям для рубежного контроля
по дисциплине «Технология производства и переработки продукции
животноводства»

МОДУЛЬ № 1

1. Необходимая документация при транспортировке животных.
2. Подготовка животных к транспортировке.
3. Какими видами транспорта перевозят животных.
4. Транспортировка животных по железной дороге.
5. Перевозка птицы по железной дороге.
6. Перевозка животных автомобильным транспортом.
7. Перевозка животных водным транспортом.
8. Перевозка животных воздушным транспортом.
9. Перегон животных (гоном).
10. Санитарно- гигиенические правила при транспортировке скота.
11. Биологические и физиологические основы стрессов.
12. Фазы стрессов и их характеристика.
13. Основные виды стрессов.
14. Требования к путям и трассам для перегона скота.
15. Порядок приемки и сдачи убойных животных.
16. Определение упитанности крупного рогатого скота по ГОСТу.
17. Определение упитанности овец и коз по ГОСТу.
18. Определение упитанности лошадей по ГОСТу.
19. Определение упитанности свиней.
20. Подготовка животных к убою.
21. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
22. Технология убоя.
23. Методы оглушения.
24. Обескровливание (КРС, свиней)
25. Съемка шкуры. Забеловка туш.
26. Обработка свиных туш в шкуре (шпарка).
27. Извлечение внутренних органов.
28. Разделение туш на полутуши, зачистка туш.
29. Убой и первичная переработка птицы.
30. Нормы выхода продуктов для убоя животных.
31. Клеймение мяса.
32. Контейнерная перевозка убойных свиней.
33. Влияние предубойной выдержки животных на скотобазах на качество мяса.
34. Влияние стрессовых ситуаций на качество мяса свиней.
35. Правила оценки туш после убоя (распределение на категории).
36. Значение мяса и мясопродуктов в жизни человека.
37. Химический состав мяса.
38. Морфологический состав мяса.
39. Характеристика и химический состав мышечной ткани.

40. Соединительная ткань.

МОДУЛЬ № 2

1. Жировая ткань (химический состав и характеристика).
2. Костная и хрящевая ткани (характеристика).
3. Факторы, оказывающие влияние на качество мяса.
4. Изменения в мясе после убоя.
5. Изменения, происходящие в мясе при хранении.
6. Ослизнение, плесневение (причины, устранение).
7. Закисание, загар и гниение мяса(причины и их устранение).
8. Процесс созревания мяса.
9. Посмертное окоченение.
10. Вторая фаза созревания мяса.
11. Характеристика 3-ей фазы созревания мяса – глубокого автолиза.
12. Разделка туш говядины
13. Разделка туш свинины.
14. Разделка туш баранины и козлятины.
15. Технологический процесс переработки свиней в шкуре.
16. Роль витаминов в питании человека.
17. Минеральный состав мяса (макро- и микроэлементы).
18. Болезни, при которых животные не допускаются к убою.
19. Распределение скота на группы и категории упитанности.
20. Влияние стрессовых ситуаций на качество мяса свиней.
21. Субпродукты 1-ой категории (классификация и пищевая ценность)
22. Консервирование мяса сухим посолом
23. Размораживание мяса
24. Шерстные субпродукты (классификация и переработка)
25. Изменения в составе мяса при замораживании
26. Консервирование мяса мокрым посолом
27. Слизистые субпродуктов (классификация и переработка)
28. Изменения в составе мяса при дефростации
29. Посол бекона, шпика, свинины
30. Мякотные субпродукты (классификация и переработка)
31. Субпродукты, их классификация и характеристика.
 32. Сортность шкур крупного рогатого скота
 33. Классификация мяса по термическому состоянию
 34. Пороки шкур прижизненного происхождения
 35. Консервирование мяса посолом
 36. Субпродукты 2-ой категории (классификация и пищевая ценность)

Модуль 3

1. Номенклатура кожевенного сырья крупного рогатого скота
2. Способы консервирования и хранения шкур
3. Охлаждение мяса
4. Строение кожи

5. Консервирование врасстил
6. Использование рогов и копыт
7. Сублимационная сушка мяса, значение этого метода консервирования
8. Консервирование пресно-сухим способом
9. Способы определения свежести мяса
10. Технология обработки кишечного сырья
11. Какие пороки шкур при недостаточном и несбалансированном кормлении животных
12. Перо и пух (характеристика и применение)
13. Консервирование мяса высокими температурами
14. Классификация сырья для производства пищевых жиров
15. Тузлукование (мокрый посол)
16. Подмораживание мяса
17. Факторы, влияющие на качество кожевенного сырья
18. Переработка вторичных продуктов кожевенного сырья
19. Витаминный состав субпродуктов 1-ой категории
20. Шетина (характеристика, сортировка, применение)
21. Неполная обработка кишечного сырья
22. Скотоволос (характеристика, сортировка, применение)
23. Состав и свойства крови
24. Мероприятия по улучшению качества кожевенного сырья в хозяйствах
25. Значение крови для пищевых и кормовых целей
26. Консервирование мяса холодом
27. Пороки при съемке шкур
28. Полная обработка кишечного сырья
29. Неполная обработка кишечного сырья
30. Рациональное использование рогов и копыт
31. Использование костей для пищевых и кормовых целей
32. Замораживание мяса



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 1

1. ГОСТы на крупный рогатый скот для убоя.
Распределение скота на группы и категории упитанности
2. Показатели, характеризующие созревшее мясо после убоя
3. Классификация субпродуктов



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса бакалавров
(зоотехния).

Экзаменационный билет № 2

1. Морфологический состав мяса.
2. Зооветеринарные мероприятия при подготовке животных к транспортировке по железной дороге и «гоном»
3. Рациональное использование рогов и копыт



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 3

1. Сортной разруб туш и его научное обоснование
2. Транспортная документация на убойных животных при доставке на мясоперерабатывающие предприятия
3. Мероприятия по улучшению качества кожевенного сырья в хозяйствах



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса бакалавров
(зоотехния).

Экзаменационный билет № 4

1. Консервирование мясных продуктов при использовании высокой температуры
2. Причины возникновения пороков шкур и способы их предупреждения
3. Правила клеймения туш крупного рогатого скота, свиней и других животных



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 5

1. Консервирование мяса путем посола. Требования к качеству сырья и посолочной смеси
2. Влияние стрессов при транспортировке и предубойном содержании животных на качество мяса
3. Характеристика субпродуктов 1 категории.



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса бакалавров
(зоотехния).

Экзаменационный билет № 6

1. Обработка кишечного сырья и использование отходов
2. Способы оглушения убойных животных, их достоинства и недостатки
3. Витаминный состав субпродуктов I-й категории



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 7

1. Методы определения свежести мяса
2. Правила оценки туш после убоя (распределение на категории)
3. Какие требования предъявляют к пищевому яйцу



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 8

1. Технология убоя животных (оглушение, обескровливание, забеловка, нутровка).
2. Консервирование мяса низкими температурами и влияние их на качество мяса и сроки его хранения
3. В чем заключается обработка пуха и пера



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса бакалавров
(зоотехния).

Экзаменационный билет № 9

1. Влияние стрессовых ситуаций на качество мяса. Фазы стрессов
2. Классификация мяса по термическому состоянию
3. Сортировка яиц



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса бакалавров
(зоотехния).

Экзаменационный билет № 10

1. Влияние транспортировки железнодорожным транспортом на состояние здоровья животных и по предупреждению стрессов
2. Классификация и пищевая ценность субпродуктов 2-й категории
3. Состав и свойства крови и ее значение для пищевых и кормовых целей



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 11

1. Субпродукты I-й категории (номенклатура и питательная ценность)
2. Подразделение по ГОСТу крупный рогатый скот в зависимости от пола, возраста и упитанности
3. Химический состав и биологическая ценность яиц



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса бакалавров
(зоотехния).

Экзаменационный билет № 12

1. Способы консервирования и хранения шкур
2. Факторы, влияющие на изменение в составе мяса при хранении (температура, длительность хранения, влажность воздуха и др.)
3. Сортировка яиц



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 13

1. Субпродукты I-й категории. Пищевая ценность и использование
2. Номенклатура и характеристика шкур крупного рогатого скота
3. Документация необходимая при транспортировке животных. Нормы погрузки скота на автомашины.



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 14

1. Способы определения свежести мяса
2. Способы консервирования и хранения шкур
3. Сублимационная сушка мяса



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 15

1. Способы копчения мясных продуктов, их достоинства и недостатки.
2. Пороки яиц при хранении
3. Правила клеймения туш



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 16

1. ГОСТы на овец и свиней. Распределение животных на группы
2. Химический состав крови и ее использование для пищевых и кормовых целей
3. Способы посола мяса и требования к качеству сырья



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 17

1. Химический состав, пищевая ценность и свойства меда
2. Химический состав мяса.
3. Сублимационная сушка мяса, значение этого метода консервирования.



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 18

1. Минеральный состав мяса (макро- и микро-элементы)
2. Влияние копчения на качество мясных продуктов и длительность их хранения
3. Сортировка, маркировка, упаковка и хранение яиц



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 19

1. Сущность созревания мяса и факторы, влияющие на созревание мяса
2. Морфологический состав мяса (мышечная, жировая, костная и соединительная ткани, их значение для пищевой ценности продукта)
3. Сортной разруб туш и его обоснование



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 20

1. Изменение в составе мяса при замораживании и дефростации
2. Характеристика субпродуктов 2 категории.
3. Переработка вторичных продуктов кожевенного сырья



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 21

1. Хранение яиц с.-х. птицы.
2. Номенклатура кожевенного сырья крупного рогатого скота
3. Сущность гниения мяса. Правила использования мяса с частично измененной свежестью



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 22

1. Пищевые продукты, получаемые из костного сырья
2. Классификация меда, его химический состав и пищевая ценность
3. Технология меланжа и яичного порошка



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: *«Технология
производства и переработки
животноводческого сырья»*
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 23

1. Вторичные продукты пчеловодства (воск, маточное молочко, прополис, пчелиный яд)
2. Пороки мяса
3. Пороки шкур прижизненного происхождения



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: *«Технология
производства и переработки
животноводческого сырья»*
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 24

1. Состав и свойства костной ткани. Использование костей для пищевых и кормовых целей
2. Типы мясоперерабатывающих предприятий, их краткая характеристика
3. Субпродукты – 2-й категории. Их номенклатура и пищевая ценность



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 25

1. Химический состав и биологическая ценность яиц
2. Технология обработки кишечного сыра
3. Характеристика дополнительного сырья при переработке животных (скотоволос, шетина)



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 26

1. Способы увеличения сроков хранения мяса (понижение температуры, использование углекислого газа, ультрафиолетовых лучей, озона и др.)
2. Переработка перопухового сырья и использование в кормлении сельскохозяйственных животных
3. Охлаждение и замораживание мяса (медленное, быстрое). Влияние этих способов на качество и длительность хранения мяса



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 27

1. Способы оглушения убойных животных, их достоинство и недостатки
2. Витаминный состав субпродуктов I-й категории
3. Сбор, упаковка хранение перопухового сырья



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»**

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 28

1. Нежелательные изменения в мясе (загар, ослизнение, плесневение, гниение) и их влияние на качество продукции
2. Обработка кишок, их номенклатура и использование
3. Влияние копчения на качество продуктов и длительность их хранения



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 29

1. Замораживание мяса. Изменения в мясе при замораживании и хранении.
2. Использование помета птиц для кормления животных
3. Строение и химический состав яиц. Требования ГОСТ к их качеству



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ
ФГОУ ВПО
«Горский Государственный Аграрный Университет»

Утверждаю:
Зав. кафедрой
2015г.

Кафедра: ТПХППЖ
Предмет: «*Технология
производства и переработки
животноводческого сырья*»
для студентов 4 курса
бакалавров (зоотехния).

Экзаменационный билет № 30

1. Влияние высокотемпературной обработки (варка, запекание) на качество продуктов
2. Пищевая ценность крови и ее рациональное использование
3. Переработка пищевых яиц (меланж, яичный порошок)

Критерий оценки экзамена.

Оценка «5» ставится, когда:

- а) студент обнаруживает усвоение всего объема программного материала,
- б) выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы,
- в) свободно применяет полученные знания на практике,
- г) не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала.

Оценка «4» ставится, когда:

- а) студент знает весь изученный материал,
- б) отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя,
- в) умеет применять полученные знания на практике,
- г) в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью наводящих вопросов преподавателя.

Знания, оцениваемые баллами «5» и «4», как правило, характеризуются высоким понятийным уровнем, глубоким усвоением фактов, примеров и вытекающих из них обобщений.

Оценка «3» ставится, когда:

- а) студент обнаруживает усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя,
- б) предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы.

Знания, оцениваемые баллом «3», зачастую находятся на уровне представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.

Оценка «2» ставится, когда у студента имеются отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена.