

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

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по УВР  Кабалоев Т.Х.

« 30 »  2019 г.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
при освоении ОПОП ВО, реализуемой по ФГОС ВО 3++

*по дисциплине*

### Б1.В.ДВ.09.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА

Направление подготовки – 36.03.02. «Зоотехния»

Направленность подготовки

Технология производства продуктов животноводства

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения – очная/заочная

Владикавказ 2019

**Фонд оценочных средств разработали:**

Кокоева А.Т. кандидат с.-х. наук, доцент

Фонд оценочных средств согласован:

на заседании кафедры ТПХППЖ

протокол № 4 от « 28 » 01 \_\_\_\_\_ 20 19 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Гогаев О.К./  
(подпись)

*Предназначен для обучающихся очной и заочной форм обучения.*

## **1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее – СРО), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавриат по направлению подготовки 36.02.03 «Зоотехния». Рабочей программой дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» предусмотрено формирование следующих компетенций:

1. ОПК-1, (*иопк-1.1, иопк-1.2, иопк-1.3*).
2. ПКО-7, (*ипко-7.1, ипко-7.2, ипко-7.3*).

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля), и используемые оценочные средства:

- устный опрос
- тест (для текущего контроля)
- деловая игра
- коллоквиум
- курсовой проект
- промежуточный экзамен.

## **3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Показателями оценивания компетенций являются следующие результаты обучения:

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

### 1.2.1 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Таблица 1 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
<b>Образец заполнения</b>						
2.	ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<b>ИД-1</b> опк-1 <b>ИД-2</b> опк-1 <b>ИД-3</b> опк-1	<b>ИД-1</b> опк-1 нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	<b>ИД-2</b> опк-1 определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	<b>ИД-3</b> опк-1 навыками использования физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения
	<b>ПКО-7.</b>	Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводств	<b>ИД-1</b> пко-7 <b>ИД-2</b> пко-7 <b>ИД-3</b> пко-7	<b>ИД-1</b> пко-7 <b>Знать:</b> требования к качеству продукции животноводства	<b>ИД-2</b> пко-7 <b>Уметь:</b> организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	<b>ИД-3</b> пко-7 <b>Владеть:</b> навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием следующих разделов дисциплины:

Таблица 2 - Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Компетенции (части компетенций)	Оценочные средства текущего контроля успеваемости	Шкала оценивания
1.	<b>Раздел 1. Технология переработки убойных животных.</b>	ОПК-1; ПК-7. ИПКО-1.1, ИПКО-1.2, ИПКО-1.3; ИПКО-7.1, ИПКО-7.2, ИПКО-7.3;	Устный опрос Коллоквиум (текущий контроль)	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
2.	<b>Раздел 2. Технология переработки вторичного сырья</b>	ОПК-1; ПК-7. ИПКО-1.1, ИПКО-1.2, ИПКО-1.3; ИПКО-7.1, ИПКО-7.2, ИПКО-7.3;	Устный опрос Коллоквиум (текущий контроль)	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
3.	<b>Раздел 3. Технология переработки других продуктов животноводства</b>	ОПК-1; ПК-7. ИПКО-1.1, ИПКО-1.2, ИПКО-1.3; ИПКО-7.1, ИПКО-7.2, ИПКО-7.3;	Устный опрос Коллоквиум (текущий контроль)	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно

Результатом освоения дисциплины *«Технология первичной переработки продуктов животноводства»* является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, пороговый, недостаточный.

### Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций

Таблица 3 – Показатели компетенций по уровню их сформированности (экзамен)

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Знает	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый

	Не знает	неудовлетворительно	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	не умеет	неудовлетворительно	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	неудовлетворительно	недостаточный

Таблица 4 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен	высокий

таблице 1)	оценить результат своей деятельности	
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

#### 4. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

- устный опрос
- тест (для текущего контроля)
- деловая игра
- коллоквиум
- курсовой проект
- промежуточный экзамен.

##### 4.1 Устный опрос

Устный опрос проводится на каждом занятии в целях закрепления и конкретизации изученного теоретического материала.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- оценка «отлично»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- оценка «хорошо»: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная,

не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Ответы на

**а. Тестовые задания (для текущего контроля)**

**Тесты 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**  
B. ветврачом  
C. зоотехником  
D. водителем
8. Упитанность скота – это степень развития мускулатуры и отложения подкожного жира, которая определяется  
**A. наружным осмотром и прощупыванием в принятых местах**  
B. живой массой  
C. глазомерно  
D. по экстерьеру и конституции
9. Передвижение скота допускается с разрешения и под контролем:  
A. племобъединения  
**B. ветеринарной службы**  
C. местного самоуправления  
D. директора
10. Ветеринарное свидетельство действительно в течение:  
A. недели  
**B. трех суток**  
C. месяца  
D. 2 мес.
11. Кур перевозят в стандартных клетках размером, см:  
A. 80 x 30 x 30  
**B. 90 x 35 x 35**  
C. 95 x 40 x 40  
D. 60 x 20 x 20
12. Слово «стресс» означает в английском языке:  
A. испуг  
**B. давление, усилие, напряжение**  
C. тревога  
D. 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:
- А. зоотехническим
  - В. бухгалтерским**
  - С. юридическим
  - Д. ветеринарным
28. В зависимости от размера гусей в каждую клетку помещают, гол.
- А. 6 – 7**
  - В. 12 – 15
  - С. 3 – 4
  - Д. 8 - 10
29. Первая фаза стресса называется
- А. тревоги**
  - В. торможения
  - С. перевозбуждения
  - Д. испуга
30. Продолжительность перевозки животных по железной дороге должна составлять не более
- А. недели
  - В. 4 суток**
  - С. 2 дней
  - Д. 7 дней
31. Вторая фаза стресса называется
- А. привыкание
  - В. резистентность**
  - С. освоение
  - Д. тревога
32. После нутровки туши делят на части:
- А. пять
  - В. две**
  - С. четыре
  - Д. три
33. Третья фаза стресса – называется
- А. истощения**
  - В. изнурения
  - С. измождения
  - Д. 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

## Тесты на модуль 2.

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

**A. подкожный, внутренний**

B. шпик

C. сальниковым

D. внутренний

9. Содержание мышц в туше овец составляет, %:

**A. 50 – 56**

B. 60 – 65

C. 45 – 50

D. 60 - 70

10. Содержание мышц в туше лошадей составляет, %:

A. 35 – 55

B. 75 – 80

**C. 60 – 65**

D. 45 – 50

11. Подмораживают баранину в камерах при  $t - 25^{\circ}$ , часов:

A. 5 – 6

**B. 2 – 3**

C. 4 – 5

D. 8 - 10

12. Общее количество жировой ткани в организме животного колеблется, %:

A. 25

**B. 1 – 40**

C. 45 – 50

D. 10 - 15

13. Содержание мышц в туше свиней составляет, %:

A. 35 – 40

**B. 40 – 52**

C. 45 – 50

D. 65 - 70

14. Ветчина считается малосоленой если содержит соли, %:

A. 5

**B. 2**

C. 10

D. 5 - 8

15. В туше свиней на долю костей приходится, %:

A. 5 – 8

**B. 8 – 15**

C. 16 – 20

D. 8 - 10

16. При простом посоле мяса используют только
- A. поваренную соль, перец
  - B. поваренную соль, раствор**
  - C. поваренную соль и аскорбиновую кислоту
  - D. поваренную соль
17. В организме животных соединительная ткань выполняет функции
- A. структурные**
  - B. межклеточные
  - C. опорные
  - D. трофические
18. Ветчина считается солонатовой если содержится соли, %:
- A. 4,5**
  - B. 3
  - C. 6
  - D. 12
19. Содержание соединительной ткани в туше свиней составляет, %:
- A. 10 – 15
  - B. 4 – 5
  - C. 6 – 8**
  - D. 15 - 20
20. При посоле свинину делят на части:
- A. 5
  - B. 3**
  - C. 10
  - D. 6
21. Ветчина считается нормальной если содержится соли, %:
- A. 2
  - B. 6**
  - C. 3
  - D. 10
22. Содержание соединительной ткани в туше овец составляет, %:
- A. 8 – 12**
  - B. 15 – 20
  - C. 5 – 8
  - D. 12 - 15
23. Содержание соединительной ткани в туше крупного рогатого скота составляет, %:
- A. 10 – 14
  - B. 15 – 20**
  - C. 5 – 8
  - D. 16 - 18



24. Содержание крови в теле свиней и овец составляет от живой массы, %:
- A. 8
  - B. 3
  - C. 5**
  - D. 4
25. В мышечной ткани содержится экстрактивного вещества, %:
- A. 0.8 – 1,5
  - B. 3 – 4
  - C. 1,5 – 2**
  - D. 2 - 3
26. Только в мясе содержится витамин:
- A. B<sub>6</sub>
  - B. B<sub>12</sub>**
  - C. C
  - D. E
27. В мясе мало витаминов:
- A. B<sub>1</sub> – B<sub>6</sub>
  - B. Д, РР
  - C. А, С**
  - D. B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>
28. В мышечной ткани содержится минеральных веществ, %:
- A. 2 – 3
  - B. 1 – 1,5**
  - C. 0,5 – 1
  - D. 0 – 0,5
29. В мясе содержится больше
- A. кальция
  - B. фосфора**
  - C. железа
  - D. йода
30. В мышечных тканях содержится жира, %:
- A. 2 – 3
  - B. 8 – 10**
  - C. 15 – 20
  - D. 12 - 15
31. Процесс созревания мяса подразделяют на следующие фазы:
- A. три**
  - B. пять

- С. две  
D. четыре
32. В мышечной ткани содержится воды, %:  
A. 55 - 60  
**B. 70 - 75**  
C. 75 - 80  
D. 80 - 85
34. Пороки мяса при хранении  
A. мягкое, парное, испорченное  
**B. ослизнение, гниение, закисание**  
C. изменение структуры мяса  
D. загар
35. В мышечной ткани содержится белков, %:  
A. 25-35  
B. 15-16  
**C. 18-22**  
D. 20-30
36. Согласно ГОСТу говяжью полутушу подразделяют на сорта  
**A. 3**  
B. 5  
C. 2  
D. 4
37. Подмораживают говядину в камере при  $t - 25^0$  часов  
A. 10-12  
**B. 6-8**  
C. 2-4  
D. 15-20
38. Красный цвет мяса обусловлен белком:  
**A. миоглобином**  
B. альбумином  
C. глабулином  
D. гаммаглобулином
39. В туше лошадей на долю костей приходится, %  
A. 8-12  
B. 18-22  
**C. 13-15**  
D. 8 - 10
40. Подмораживают свинину в камерах при  $t - 25^0$ , час.  
A. 2-3  
**B. 4-8**  
C. 8-12  
D. 18-20

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

Оценка	Показатели*
Отлично	85-100%
Хорошо	65-84%
Удовлетворительно	51-64%
Неудовлетворительно	менее 50%

\* - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте.

#### **4.4 Коллоквиум (текущий контроль по разделам дисциплины)**

Время проведения 25 мин.

Предусмотрено 2 коллоквиума:

- первый коллоквиум – 25 вопроса;
- второй коллоквиум – 25 вопроса;

### **Вопросы модулю**

#### **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. Съёмка 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.

**Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО «Горский ГАУ»**

---

**Кафедра ТПХППЖ**

Дисциплина: «ТПХППЖ»  
для студентов 4 курса факультета технологического  
менеджмента по направлению 36.03.02. «Зоотехния»

**Модуль №1**

**Билет № 1**

1. Перевозка животных автомобильным транспортом
- 2.Разделение туш на полутуши, зачистка туш.

Составитель \_\_\_\_\_ Кокоева А.Т.

Зав.каф. \_\_\_\_\_ проф. Гогаев О.К  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО «Горский ГАУ»**

---

**Кафедра ТПХППЖ**

Дисциплина: «ТПХППЖ»  
для студентов 4 курса факультета технологического  
менеджмента по направлению 36.03.02. «Зоотехния»

**Модуль №1**

**Билет №2**

1. Клеймение мяса.
2. Порядок приемки и сдачи убойных животных.

Составитель \_\_\_\_\_ Кокоева А.Т.

Зав.каф. \_\_\_\_\_ проф. Гогаев О.К  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

## *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)

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО «Горский ГАУ»

---

Кафедра ТПХПЖ

Дисциплина: «ТПХПЖ»  
для студентов 4 курса факультета технологического  
менеджмента по направлению 36.03.02. «Зоотехния»

Модуль №2

Билет № 1

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

Составитель \_\_\_\_\_ Кокоева А.Т.

Зав.каф. \_\_\_\_\_ проф. Гогаев О.К.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО «Горский ГАУ»

---

Кафедра ТПХПЖ

Дисциплина: «ТПХПЖ»  
для студентов 4 курса факультета технологического  
менеджмента по направлению 36.03.02. «Зоотехния»

Модуль №2

Билет №2

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

Составитель \_\_\_\_\_ Кокоева А.Т.

Зав.каф. \_\_\_\_\_ проф. Гогаев О.К.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении коллоквиума:

- оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры не только из рекомендуемой литературы, но и самостоятельно составленные, демонстрирует способности анализа и высокий уровень самостоятельности. Занимает активную позицию в дискуссии;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры и демонстрирует высокий уровень самостоятельности, устанавливает причинно-следственные связи обсуждаемых проблем;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, преимущественно корректно использует терминологический аппарат. Обучающийся недостаточно доказательно и полно обосновывает свои суждения, с затруднением приводит свои примеры;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, некорректно использует терминологический аппарат. Обучающийся не приводит примеры к своим суждениям. Не участвует в работе.

#### **4.5 Оценочные средства для проведения итоговой аттестации в форме дифференцированного зачета по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства»**

На итоговую аттестацию выносятся следующие компетенции, формируемые дисциплиной - ОПК-1; ОПК-4; ПКО-7.

Время проведения 45 мин.

Предусмотрено–53 вопроса;

**Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачету:**



### **Вопросы к дифференцированному зачету:**

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 Номенклатура кожевенного сырья крупного рогатого скота
27. Способы консервирования и хранения шкур
28. Охлаждение мяса
29. Строение кожи
30. Консервирование врасстил

- 31.Использование рогов и копыт
- 32.Сублимационная сушка мяса, значение этого метода консервирования
- 33.Консервирование пресно-сухим способом
- 34.Способы определения свежести мяса
- 35.Технология обработки кишечного сырья
- 36.Какие пороки шкур при недостаточном и несбалансированном кормлении животных
- 37.Перо и пух (характеристика и применение)
- 38.Консервирование мяса высокими температурами
- 39.Классификация сырья для производства пищевых жиров
- 40.Тузлукование (мокрый посол)
- 41.Подмораживание мяса
- 42.Факторы, влияющие на качество кожевенного сырья
- 43.Переработка вторичных продуктов кожевенного сырья.
- 44.Витаминный состав субпродуктов 1-ой категории
- 45.Шетина (характеристика, сортировка, применение)
- 46.Неполная обработка кишечного сырья
- 47.Скотоволос (характеристика, сортировка, применение)
- 48.Состав и свойства крови
- 49.Мероприятия по улучшению качества кожевенного сырья в хозяйствах
- 50.Значение крови для пищевых и кормовых целей
- 51.Консервирование мяса холодом
- 52.Пороки при съемке шкур
- 53.Полная обработка кишечного сырья
- 54.Неполная обработка кишечного сырья
- 55.Рациональное использование рогов и копыт
- 56.Использование костей для пищевых и кормовых целей
- 57.Замораживание мяса

**Оценивание обучающегося на дифференцированном зачете**

Оценка	Требования к знаниям
«зачтено» (компетенции освоены)	Выполнены все лабораторные (практические) работы. По теоретической части есть положительные оценки (контрольная работа, тестирование и др.)

«не зачтено» (компетенции не освоены)	Имеются невыполненные (не отработанные) лабораторные или практические работы. Промежуточную аттестацию не прошел (получил неудовлетворительную оценку на контрольной работе, тестировании и т.д.)
--	--

**Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО «Горский ГАУ»**

---

**Кафедра ТПХППЖ**

Дисциплина: «ТПХППЖ»  
для студентов 3 курса факультета технологического менеджмента по направлению 36.03.02. «Зоотехния»

**Билет № 1**

1. Полная обработка кишечного сырья
2. Показатели, характеризующие созревшее мясо после убоя

Составитель \_\_\_\_\_ Кокоева А.Т.

Зав.каф. \_\_\_\_\_ проф. Гогаев О.К

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО «Горский ГАУ»**

---

**Кафедра ТПХППЖ**

Дисциплина: «ТПХППЖ»  
для студентов 3 курса факультета технологического менеджмента по направлению 36.03.02. «Зоотехния»

**Билет №2**

1. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
2. Технология убоя с-х животных

Составитель \_\_\_\_\_ Кокоева А.Т.

Зав.каф. \_\_\_\_\_ проф. Гогаев О.К

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении коллоквиума:

- оценка «отлично»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры не только из рекомендуемой литературы, но и самостоятельно составленные, демонстрирует способности анализа и высокий уровень самостоятельности. Занимает активную позицию в дискуссии;

- оценка «хорошо»: обучающийся демонстрирует полное понимание материала, дает верные определения основных понятий, корректно использует терминологический аппарат, может обосновать свои суждения. Обучающийся приводит примеры и демонстрирует высокий уровень самостоятельности, устанавливает причинно-следственные связи обсуждаемых проблем;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, преимущественно корректно использует терминологический аппарат. Обучающийся недостаточно доказательно и полно обосновывает свои суждения, с затруднением приводит свои примеры;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся не ориентируется в материале, допускает ошибки и неточности в определении основных понятий, некорректно использует терминологический аппарат. Обучающийся не приводит примеры к своим суждениям. Не участвует в работе.

#### **4.6 Курсовой проект (не предусмотрен)**