

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комин Андрей Эдуардович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 29.01.2024 18:20:34  
Уникальный программный ключ:  
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452a1b3ca61b1af6547bb840cc1db0c00ae2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор института животноводства  
и ветеринарной медицины



Н.А. Чугаева  
(подпись)

«15» декабря 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ**  
**ЖИВОТНОВОДСТВА**

Направление подготовки 36.04.02 Зоотехния  
Направленность (профиль) Частная зоотехния с основами племенной работы

Квалификация (степень) выпускника: магистр

г. Уссурийск 2022

# 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

## Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

### а. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
<b>Профессиональная компетенция</b>			
ПК-2	Способен планировать и организовывать племенную работу в животноводстве с целью улучшения породных качеств и повышения продуктивности животных	ПК 2.2	Оценивает влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных

### б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**знать:**

– степень влияния различных факторов на здоровье и продуктивность животных (ПК 2.1);

**уметь:**

– прогнозировать продуктивность животных в соответствии с различными факторами (ПК 2.1);

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 2.1	Знать: степень влияния различных факторов на здоровье и продуктивность животных	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: прогнозировать продуктивность животных в соответствие с различными факторами	Тест (письменно) Контрольная работа (практическое задание) (письменно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
4	Задача (практическое задание)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задача (задание) должна быть направлена на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию по выполнению или алгоритм действий	Комплект задач и заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
6	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала, темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам/ разделам

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК-1.2)*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задачи не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	<b>Низкий</b>	<b>Пороговый</b>	<b>Базовый</b>	<b>Высокий</b>
Сумма баллов (Б)**	<b>0 – 60</b>	<b>61 – 75</b>	<b>76 – 85</b>	<b>86 – 100</b>

\* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

\*\* – Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

### 3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

**Промежуточная аттестация качества** подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Первичная переработка и стандартизация продуктов животноводства» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 3-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачету, экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

#### Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 4 занести баллы (Bi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Первичная переработка и стандартизация продуктов животноводства»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК 2.1	B1	76
Итого	( $\sum B_i$ )	76
В среднем	( $\sum B_i$ ) / n	76

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Первичная переработка и стандартизация продуктов животноводства»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

**Текущая аттестация обучающихся** по дисциплине (модулю) «Первичная переработка и стандартизация продуктов животноводства» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Содержательный элемент (модуль):** Первичная переработка и стандартизация продуктов животноводства

#### **4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Знать»**

**I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Время переработки скота после приемки:**

1. не позднее чем через 2 часа
2. не позднее чем через 3 суток

3. не позднее чем через 30 дней

4. не позднее чем через день

Правильный ответ: 4.

вариант задания 2 .

**По упитанности крупный рогатый скот делят на категории:**

1. 1,2,3 и высшая

2. 1,2,3,4

3. 1,2,3

4. 1 и 2

Правильный ответ: 4

вариант задания 3.

**По упитанности свиней делят:**

1. 1,2,3,4,5

2. 1,2,3,4

3. 1,2,3

4. 1 и 2

Правильный ответ: 1

вариант задания 4.

**По упитанности лошадей делят на категории (жеребята имеют только одну категорию):**

1. 1,2,3 и высшая

2. 1,2,3,4

3. 1,2,3

4. 1 и 2

Правильный ответ: 4

вариант задания 5.

**При сдаче-приемке кроликов по упитанности делят на категории:**

1. 1,2,3 и высшая

2. 1,2,3,4

3. 1,2,3

4. 1 и 2

Правильный ответ: 4

вариант задания 6.

**Сколько процентов крови содержится от живой массы в организме крупного и мелкого скота:**

1. 1-2;

2. 5;

3. 7-8;

4. 10-12

Правильный ответ: 3



вариант задания 7.

**Сколько процентов крови содержится от живой массы в организме свиней:**

- 1.1-2;
- 2.5;
- 3.7-8;
- 4.10-12

Правильный ответ: 2

вариант задания 8.

**За весенне-летний период одна пчелиная семья производит маточного молочка:**

- 1.5-10 кг;
- 2.100-150 г;
- 3.1-1,5 кг;
- 4.5-10 г

Правильный ответ: 2

вариант задания 9.

**Процесс превращения меда:**

- 1.обогащение меда;
- 2.созревание меда;
- 3.качество меда;
- 4.перемешивание меда

Правильный ответ: 2

вариант задания 10.

**В каком возрасте от крупного рогатого скота можно получить мясо высокого качества:**

- 1.5-10 мес;
- 2.15-18 мес;
- 3.10-12 мес;
- 4.8 мес

Правильный ответ: 2

**4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК-2.1 по показателю «Знать»**

**I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Температура молока при приемке на завод:**

- 1. 1-2°
- 2.20-25°
- 3.10°
- 4.0°

Правильный ответ: 13.

вариант задания 2.

**Молоко какого сорта идет на выработку продуктов детского питания?**

- 1. несортное

- 2.четвертого
- 3.третьего
- 4.высшего и первого

Правильный ответ: 4.

вариант задания 3.

**Молоко нагретое до определенной температуры (63° и выше, но ниже точки кипения) называется:**

- 1.пастеризованнмы
- 2.нормализованным
- 3.микробиологичексим
- 4.восстановленным

Правильный ответ: 1.

вариант задания 4.

**Срок хранения простокваши на заводе до реализации:**

- 1.не более 24 ч при температуре не выше 8°
- 2.не более 10 дней при температуре -8°
3. не более 30 дней при температуре -25°
- 4.срок не ограничен

Правильный ответ: 1.

вариант задания 5.

**Срок хранения сметаны:**

1. не более 3 суток при температуре не выше 10°C
2. не более 72 часов при температуре 2-4°C
3. не более 10 дней при температуре -30°C
4. не более 36 ч при температуре 4-8°C

Правильный ответ: 2

вариант задания 6.

**Срок хранения и реализация творога:**

1. не более 3 суток при температуре не выше 5°C
2. не более 72 часов при температуре 2-4°C
3. не более 10 дней при температуре -30°C
4. не более 36 ч при температуре 4-8°C

Правильный ответ: 4

вариант задания 7

**Срок хранения сливочного масла:**

1. не более 3 суток при температуре не выше 5°C
2. до 10 суток при температуре - 5°C.
3. не более 10 дней при температуре -30°C
4. не более 36 ч при температуре 4-8°C

Правильный ответ: 1

вариант задания 8.

**Срок хранения твердых сыров:**

1. до 8 месяцев при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$
2. 1,5-2 месяца при температуре  $8^{\circ}\text{C}$
3. 18 месяцев при тем-ре  $-5^{\circ}\text{C}$  (созревшие сыры можно хранить)
4. до 4 месяцев при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$

Правильный ответ: 1.

вариант задания 9 .

**Срок хранения мягких сыров:**

1. до 8 месяцев при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$
2. 1,5-2 месяца при температуре  $8^{\circ}\text{C}$
3. 18 месяцев при тем-ре  $-5^{\circ}\text{C}$  (созревшие сыры можно хранить)
4. до 4 месяцев при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$

Правильный ответ: 1

вариант задания 10.

**Процент скидки от живой массы при приемке скота на переработку во второй половине стельности, суягности, жеребости, супоросности:**

- 1.1%
- 2.5%
- 3.10%
- 4.15%

Правильный ответ: 3

**Критерии оценивания теста****Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций**

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	40	
ОПК-1.1	20	
ОПК-1.1	20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	
ОПК-1.2	30	
ОПК-1.2	30	
Всего	100	

**Вопросы к зачету (экзамену) по дисциплине (модулю) «Первичная переработка и стандартизация продуктов животноводства»**

1. Определение дисциплины и ее роль в подготовке зооинженеров.
2. Животные как сырье для мясной промышленности.
3. Мясная продуктивность убойных животных.
4. Правила оформления товарно-транспортной накладной.
5. Откорм и нагул сельскохозяйственных животных.
6. Предубойное содержание скота и его значение.

7. Подготовка убойных животных к отправке на приемные пункты мясокомбинатов и скотозаготовительные организации.
8. Порядок приема больных и подозреваемых в заболевании животных.
9. Подготовка животных к транспортировке.
10. Транспортировка убойных животных железнодорожным и водным транспортом.
11. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом.
12. Транспортировка убойных животных водным и воздушным транспортом.
13. Определение упитанности животных.
14. Отличительные признаки мяса различных видов животных.
15. ГОСТ 5110-87- крупный рогатый скот для убоя.
16. ГОСТ 1213-84 свиньи для убоя.
17. ГОСТ 5111-55 мелкий рогатый скот для убоя.
18. ГОСТ 20079-74 Лошади для убоя
19. ГОСТ 7686-88 кролики для убоя, ГОСТ 18292-85 птица для убоя
20. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
21. Подготовка животных к убою.
22. Первичная переработка убойных животных (КРС).
23. Первичная переработка убойных животных (МРС).
24. Первичная переработка убойных животных (свинины).
25. Убой и переработка птиц.
26. Убой и переработка кроликов.
27. Правила клеймения мяса туши.
28. Сортная разрубка говяжьей туши. Начертите схему.
29. Сортная разрубка туш мелкого рогатого скота. Начертите схему.
30. Сортная разрубка свиной туши. Начертите схему.
31. Организация убоя животных в хозяйствах.
32. Химический состав мяса.
33. Изменения в мясе после убоя животных.
34. Изменения в мясе при хранении.
35. Субпродукты, обработка их и использование.
36. Производство пищевых животных жиров.
37. Кровь, кишечное и эндокринное сырье.
38. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при болезнях.
39. Ветсанэкспертиза мяса при вынужденном убое животных.
40. Обезвреживание мяса и мясопродуктов.
41. Принципы консервирования продуктов убоя животных.
42. Консервирование мяса холодом.
43. Консервирование мяса путем посола.
44. Консервирование мяса путем сублимационной сушки.
45. Копчение мяса и мясопродуктов.
46. Производство мясных баночных консервов.
47. Производство вареных колбас.
48. Производство копченых и полукопченых колбас.
49. Методы определения свежести мяса.
50. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть.
51. Виды шкур и их обработка.
52. Консервирование шкур мокрым посолом.
53. Консервирование шкур сухим посолом (врасстил).
54. Консервирование шкур (мокро-посолочным методом и сушкой).
55. Пороки шкур и причины их возникновения.
56. Определение качества шкур.

57. Классификация меда, его пищевая ценность, методы распознавания его фальсификаций.
58. Показатели качества пищевых яиц.
59. Методы определения свежести рыбы.
60. Значение, сущность и функции стандартизации продукции животноводства.
61. Управление за качеством продукции животноводства.
62. Определить норму скидки с живой массы коровы по 500 кг на втором периоде стельности.
63. Определить норму скидки с живой массы овцематки, массой 43 кг на втором периоде стельности.
64. Определить норму скидок с живой массы молодняка крупного рогатого скота с живой массой 450 кг с навалом.
65. Правила оформления товарно-транспортной накладной.

### **Критерии оценивания устного ответа на зачете (экзамене)**

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связанное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

## Примерные темы рефератов: Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

### Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
<b>Критерии</b>	<b>Содержание критериев</b>			
<b>Раскрытие проблемы</b>	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы

<b>Представление</b>	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
<b>Оформление</b>	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
<b>Ответы на вопросы</b>	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений

#### **Перечень вопросов для контрольной работы:**

1. Животные как сырье для мясной промышленности.
2. Мясная продуктивность убойных животных.
3. Правила оформления товарно-транспортной накладной.
4. Откорм и нагул сельскохозяйственных животных.
5. Предубойное содержание скота и его значение.
6. Подготовка убойных животных к отправке на приемные пункты мясокомбинатов и скотозаготовительные организации.
7. Порядок приема больных и подозреваемых в заболевании животных.
8. Подготовка животных к транспортировке.
9. Транспортировка убойных животных железнодорожным и водным транспортом.
10. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом.
11. Транспортировка убойных животных водным и воздушным транспортом.
12. Определение упитанности животных.
13. Отличительные признаки мяса различных видов животных.
14. ГОСТ 5110-87- крупный рогатый скот для убоя.
15. ГОСТ 1213-84 свиньи для убоя.
16. ГОСТ 5111-55 мелкий рогатый скот для убоя.
17. ГОСТ 20079-74 Лошади для убоя
18. ГОСТ 7686-88 кролики для убоя, ГОСТ 18292-85 птица для убоя
19. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
20. Подготовка животных к убою.
21. Первичная переработка убойных животных (КРС).
22. Первичная переработка убойных животных (МРС).
23. Первичная переработка убойных животных (свинины).
24. Убой и переработка птиц.
25. Убой и переработка кроликов.
26. Правила клеймения мяса туши.

27. Сортная разрубка говяжьей туши. Начертите схему.
28. Сортная разрубка туш мелкого рогатого скота. Начертите схему.
29. Сортная разрубка свиной туши. Начертите схему.
30. Организация убоя животных в хозяйствах.
31. Химический состав мяса.
32. Изменения в мясе после убоя животных.
33. Изменения в мясе при хранении.
34. Субпродукты, обработка их и использование.
35. Производство пищевых животных жиров.
36. Кровь, кишечное и эндокринное сырье.
37. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при болезнях.
38. Ветсанэкспертиза мяса при вынужденном убое животных.
39. Обезвреживание мяса и мясопродуктов.
40. Принципы консервирования продуктов убоя животных.
41. Консервирование мяса холодом.
42. Консервирование мяса путем посола.
43. Консервирование мяса путем сублимационной сушки.
44. Копчение мяса и мясопродуктов.
45. Производство мясных баночных консервов.
46. Производство вареных колбас.
47. Производство копченых и полукопченых колбас.
48. Методы определения свежести мяса.
49. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть.
50. Виды шкур и их обработка.
51. Консервирование шкур мокрым посолом.
52. Консервирование шкур сухим посолом (врасстил).
53. Консервирование шкур (мокро-посолочным методом и сушкой).
54. Пороки шкур и причины их возникновения.
55. Определение качества шкур.
56. Классификация меда, его пищевая ценность, методы распознавания его фальсификаций.
57. Показатели качества пищевых яиц.
58. Методы определения свежести рыбы.
59. Значение, сущность и функции стандартизации продукции животноводства.
60. Управление за качеством продукции животноводства.

#### **Задания для самостоятельного изучения и практических работ:**

1. Определить норму скидок с живой массы овец по 50 кг с навалом.
2. Перевести убойную массу в живую: масса туши свиньи 50 кг, IV категории.
3. Перевести убойную массу в живую: масса туши свиньи 40 кг, III категории.
4. Перевести убойную массу в живую: масса туши свиньи 30 кг, II категории.
5. Перевести убойную массу в живую: масса туши бычка 210 кг, средней упитанности.
6. Определить убойный выход молодняка крупного рогатого скота, если масса при убое составила 500 кг, а масса туши 275 кг.
7. Перевести убойную массу в живую: масса туши КРС 200 кг, ниже средней упитанности.
8. Определить норму скидки с живой массы 10 голов овец по 30 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 160 км.



9. Определить убойную массу лошади с живой массой 650 кг высшей упитанности.
10. Определить норму скидки с живой массы 10 голов овец по 30 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 80 км.
11. Определить норму скидки с живой массы 10 голов овец по 30 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 90 км.
12. Определить норму скидок с живой массы молодняка КРС по 300 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 48 км.
13. Определить норму скидок с живой массы кобылы, массой 600 кг на втором периоде жеребости.
14. Определить норму скидок с живой массы свиней по 100 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 80 км.
15. Определить норму скидок с живой массы свиней по 100 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 70 км.
16. Определить норму скидок с живой массы молодняка КРС по 300 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 61 км.
17. Определить норму скидок с живой массы свиней по 100 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 20 км (100 голов).
18. Определить норму скидок с живой массы 20 голов молодняка КРС по 300 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 101 км.
19. Определить норму скидок с живой массы 20 голов молодняка КРС по 450 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 40 км.
20. Определить убойный выход молодняка крупного рогатого скота, если масса при убое составила 450 кг, а масса туши 200 кг.