

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 17.05.2023 11:48:31

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

ФГБОУ ВО

«ПРИМОРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ»

Институт животноводства и ветеринарной медицины

ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОВОДСТВА

Методические указания по выполнению самостоятельной работы для
обучающихся направления 36.04.02 Зоотехния профиль Частная зоотехния с
основами племенной работы

Уссурийск 2022

Составитель: З.В. Цой, д.с.-х.н., доцент института животноводства и ветеринарной медицины

Первичная переработка и стандартизация продуктов животноводства: методические указания по выполнению самостоятельной работы для обучающихся направления 36.04.02 Зоотехния профиль Частная зоотехния с основами племенной работы / ФГБОУ ВО ПГСХА; сост. З.В. Цой. - Уссурийск, 2022. – 13с.

Методические указания предназначены для обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению 36.04.02 Зоотехния, включающие задания для самостоятельной работы и тесты про проведения промежуточной аттестации.

Рецензент: Е.В. Туаева, д.с.-х.н., доцент кафедры кормления, разведения, зоогигиены и производства продуктов животноводства, ФГБОУ ВО ДальГАУ

ВОПРОСЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ МАГИСТРАМИ ЗАОЧНОГО ОБУЧЕНИЯ

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. Сортовая разрубка говяжьей туши. Начертите схему.
28. Сортовая разрубка туш мелкого рогатого скота. Начертите схему.
29. Сортовая 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.

Тесты:

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

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

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. пастеризованным
2. нормализованным
3. микробиологическим
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°С
2. не более 72 часов при температуре 2-4°С

3. не более 10 дней при температуре -30°C
4. не более 36 ч при температуре $4-8^{\circ}\text{C}$

.

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 $2-4^{\circ}\text{C}$
3. не более 10 дней при температуре -30°C
4. не более 36 ч при температуре $4-8^{\circ}\text{C}$

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 $4-8^{\circ}\text{C}$

Правильный ответ: 1

вариант задания 8.

Срок хранения твердых сыров:

1. до 8 месяцев при температуре -5°C
2. 1,5-2 месяца при температуре 8°C
3. 18 месяцев при тем-ре -5°C (созревшие сыры можно хранить)
4. до 4 месяцев при температуре -5°C

Правильный ответ: 1.

вариант задания 9 .

Срок хранения мягких сыров:

1. до 8 месяцев при температуре -5°C
2. 1,5-2 месяца при температуре 8°C
3. 18 месяцев при тем-ре -5°C (созревшие сыры можно хранить)
4. до 4 месяцев при температуре -5°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. Сортовая разрубка говяжьей туши. Начертите схему.
29. Сортовая разрубка туш мелкого рогатого скота. Начертите схему.
30. Сортовая 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.

Учебная литература

Основная литература

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. - СПб.: Лань, 2022. - 448 с. - ISBN 978-5-8114-1364-5. - URL: <https://e.lanbook.com/book/211112> (дата обращения: 30.01.2022). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный.

Дополнительная литература

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. - 5-е изд., стер. - СПб.: Лань, 2020. - 624 с. - ISBN 978-5-8114-3954-6. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 30.01.2022). - Режим доступа: по подписке ПримГСХА. - Текст: электронный

Цой Зоя Владимировна

Первичная переработка и стандартизация продуктов животноводства

Первичная переработка и стандартизация продуктов животноводства: методические указания по выполнению самостоятельной работы для обучающихся направления 36.04.02 Зоотехния профиль Частная зоотехния с основами племенной работы / ФГБОУ ВО ПГСХА; сост. З.В. Цой. - Уссурийск, 2022. – 13с.

Подписано в печать 2023г. Формат 60х90 1/16. Бумага писчая.
Печать офсетная. Уч.-изд. л. 2,1 Тираж 30 экз. Заказ

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА 692510. Уссурийск, пр. Блюхера, 44.

Участок оперативной полиграфии ПГСХА. 692500, Уссурийск, ул. Раздольная, 8.