

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 19.03.2024 16:32:18

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6f01af654766d40cdf1bdc00ae2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ПРИМОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

**ПРИНЯТО**

на заседании Учёного совета  
ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ  
от 25.12.2023 г.  
протокол №5

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ  
\_\_\_\_\_ А.Э. Комин  
«25» декабря 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
(МОДУЛЯ)  
ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

по специальности среднего профессионального образования  
36.02.03 – Зоотехния  
форма обучения – очная  
МДК.01.03

Уссурйск 2023

## 1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация работ по производству продукции животноводства».

### ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В ходе освоения дисциплины обучающиеся должны освоить следующие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		<b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в

		профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	<b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.1.	Разрабатывать планы-	<b>Навыки:</b>

	<p>графики и задания для выполнения технологических операций по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, заготовке, хранению и использованию кормов, получению, первичной переработке и хранению продукции животноводства, в том числе, с применением цифровых технологий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–подготовки планов-графиков и разработке заданий для выполнения различных технологических операций;</li> <li>–определения потребностей в средствах производства, материалах и рабочей силе;</li> <li>–ведения первичной отчетности, зоотехнического и племенного учета;</li> <li>–использования специального оборудования и программного обеспечения всех циклов производства;</li> <li>–ведения электронной базы данных состояния сельскохозяйственных животных;</li> <li>–контроля соответствия работ требованиям нормативно-технической документации;</li> <li>–разработки предложений и мероприятий по совершенствованию технологии производства продукции животноводства.</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>определять последовательность и сроки проведения технологических операций по содержанию, разведению и кормлению сельскохозяйственных животных, заготовке кормов, а также, первичной переработке и хранению продукции животноводства.</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных, а также, заготовки, хранения и подготовки к скармливанию кормов для сельскохозяйственных животных;</li> <li>– требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей;</li> <li>особенности ухода за сельскохозяйственными животными различных производственных групп.</li> </ul>
ПК 1.2.	<p>Определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, по заготовке, хранению и использованию кормов, получению и первичной переработке, хранению продукции животноводства, в том числе, с учетом концепции бережливого производства.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определения потребностей в средствах производства, материалах и рабочей силе;</li> <li>– ведения первичной отчетности, зоотехнического и племенного учета;</li> <li>– использования специального оборудования и программного обеспечения всех циклов производства;</li> <li>– проведения инвентаризации и паспортизации природных кормовых угодий.</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять и анализировать рационы кормления животных различных видов и половозрастных групп;</li> <li>– пользоваться справочной литературой;</li> <li>определять потребность в расходных материалах, инструментах, оборудовании, машинах и</li> </ul>

		<p>механизмах, средствах индивидуальной защиты для выполнения мероприятий по получению продукции животноводства, ее первичной переработке и хранению.</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– потребность в кормовых, материально-технических и трудовых ресурсах;</li> <li>– нормативы затрат труда и объемы выполняемых работ;</li> </ul> <p>технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных, а также, заготовки, хранения и подготовки к скармливанию кормов для сельскохозяйственных животных.</p>
<p>ПК 1.3.</p>	<p>Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствия микроклимата животноводческих помещений для различных половозрастных групп сельскохозяйственных животных, показатели качества и безопасности кормов, классов (подклассов, категорий) продукции животноводства технологическим требованиям, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценки санитарных и зооигиенических параметров животноводческих помещений;</li> <li>– оценки физиологического состояния и племенной ценности сельскохозяйственных животных;</li> <li>– использования специального оборудования и программного обеспечения всех циклов производства;</li> <li>– ведения электронной базы данных состояния сельскохозяйственных животных;</li> <li>– контроля соответствия работ требованиям нормативно-технической документации.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять необходимость перевода сельскохозяйственных животных из одной производственной группы в другую, опираясь на оценку их физиологического состояния;</li> <li>– корректировать мероприятия по уходу за сельскохозяйственными животными на основе анализа их физиологического состояния;</li> <li>– вести электронную базу данных по состоянию сельскохозяйственных животных;</li> </ul> <p>пользоваться автоматизированным оборудованием для контроля и регулирования микроклимата в животноводческих помещениях в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– биологические и хозяйственно-полезные особенности сельскохозяйственных животных;</li> <li>– требования к микроклимату в животноводческих помещениях в соответствии с технологией содержания сельскохозяйственных животных и ветеринарными нормами;</li> <li>– стандартные классификации животных для убоя и требования, предъявляемые к различным категориям, классам, подклассам животных для убоя;</li> </ul>

		<p>– стандартные классификации мяса животных и требования, предъявляемые к различным категориям, классам, подклассам мяса (туш);</p> <p>стандартные классификации яиц и требования, предъявляемые к различным видам и категориям яиц, порядок сбора, сортировки и упаковки яиц.</p>
ПК 1.4.	<p>Осуществлять оперативный контроль качества и своевременности выполнения технологических операций, и разработку предложений по совершенствованию технологии в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных, заготовки, хранения, подготовки к использованию кормов, получения, первичной переработки и хранения продукции, в том числе, с использованием концепции бережливого производства.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовании специального оборудования и программного обеспечения всех циклов производства;</li> <li>– ведении электронной базы данных состояния сельскохозяйственных животных;</li> <li>– контроле соответствия работ требованиям нормативно-технической документации;</li> <li>– разработке предложений и мероприятий по совершенствованию технологии производства продукции животноводства.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять заявки на материально-техническое обеспечение работ на всех этапах получения продукции животноводства, ее первичной переработки и хранения;</li> <li>– пользоваться специальным оборудованием в соответствии с инструкциями по его эксплуатации и специальным программным обеспечением при осуществлении автоматизированного контроля всех этапов организации работ по производству продукции животноводства;</li> <li>– осуществлять контроль своевременности и качества проведения мероприятий по искусственному осеменению сельскохозяйственных животных, уходу за животными до и после осеменения;</li> <li>определять оптимальные сроки уборки кормовых культур, обеспечивающие наилучшее качество кормов.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологии содержания и разведения сельскохозяйственных животных, а также, заготовки, хранения и подготовки к скармливанию кормов для сельскохозяйственных животных;</li> <li>– факторы, влияющие на качество корма в процессе его заготовки, хранения и подготовки к скармливанию;</li> <li>– сроки уборки кормовых культур, обеспечивающие максимальное качество кормов;</li> <li>– технологии получения шерсти, пантов, перо-пухового сырья;</li> <li>условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающие сохранение ее качества и безопасности.</li> </ul>
ПК 1.5.	<p>Вести первичную документацию по результатам выполнения</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведения первичной отчетности, зоотехнического и племенного учета;</li> </ul>

	<p>работ в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных, учета кормов, продукции животноводства, в том числе, в электронном виде.</p>	<p>– ведения электронной базы данных состояния сельскохозяйственных животных;</p> <p>– разработки предложений и мероприятий по совершенствованию технологии производства продукции животноводства.</p> <p><b>Умения:</b> вести учетно-отчетную документацию, с использованием электронных информационно-аналитических ресурсов.</p> <p><b>Знания:</b> – формы первичной и учетно-отчетной документации;</p> <p>правила ведения электронных баз данных.</p>
ПК 1.6.	<p>Организовывать санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных.</p>	<p><b>Навыки:</b> – оценки санитарных и зоогиgienических параметров животноводческих помещений;</p> <p>– оценки физиологического состояния и племенной ценности сельскохозяйственных животных;</p> <p>– определения органолептических показателей качества и безопасности продукции и кормов;</p> <p>– отбора проб и образцов продукции и кормов.</p> <p><b>Умения:</b> организовывать санитарно-ветеринарные и профилактические работы.</p> <p><b>Знания:</b> порядок проведения мероприятий по поддержанию чистоты в животноводческих помещениях и содержанию сельскохозяйственных животных с соблюдением ветеринарно-санитарных норм.</p>

### КОНТРОЛИРУЕМЫЕ РАЗДЕЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые разделы дисциплины	Оценочные средства
Раздел 1. Организация содержания сельскохозяйственных животных	Устный опрос, тестирование.
Раздел 2. Организация кормления сельскохозяйственных животных	Устный опрос, тестирование.
Раздел 3. Продуктивность сельскохозяйственных животных	Устный опрос, тестирование.

## Примерные задания

**Вопрос 1** Какой компонент преобладает в составе сухого вещества молока?

Белок

Жир

Лактоза\*

Минеральные вещества

**Вопрос 2** Какая форма воды в молоке определяет консистенцию кисломолочных продуктов, сыра?

Свободная

Связанная\*

Кристаллизационная

Набухания

**Вопрос 3** Чему будет соответствовать плотность фальсифицированного молока, при добавлении 20% воды, если известно, что плотность натурального молока составляет

1,029 г/см<sup>3</sup> ?

1,034 – 1,035 г/см<sup>3</sup>

1,027 – 1,028 г/см<sup>3</sup>

1,023 – 1,024 г/см<sup>3</sup>

1,017 – 1,018 г/см<sup>3</sup>

**Вопрос 4** Какой компонент молока обладает наибольшей биологической ценностью?

Жир

Белок

Лактоза

Кальций

**Вопрос 5** Чему соответствует титруемая кислотность свежесвыдоенного молока?

12 – 140 Т

16 – 180 Т\*

20 – 220 Т

24 – 260 Т

**Вопрос 6** Какая летучая жирная кислота является главным и постоянным предшественником синтеза молочного жира?

Уксусная\*

Масляная

Пропионовая

Капроновая

**Вопрос 7** Какое свойство казеина лежит в основе производства сычужных сыров?

Амфотерность

Коагуляция

Свертываемость

Растворимость

**Вопрос 8** Какие свойства отдельных компонентов молока являются основополагающими при выработке кисломолочных продуктов?

Свертываемость казеина и гидролиз жира

Брожение лактозы и коагуляция казеина

Полимеризация жира и амфотерность казеина

Окисление лактозы и жира

**Вопрос 9** Какое минеральное вещество оказывает существенное влияние на технологические свойства молока и качество молочных продуктов?

Фосфор

Хлор

Кальций\*

Железо

**Вопрос 10** По количеству, какого фермента судят о бактериальной обсемененности молока?

Липаза

Лактаза

Фосфатаза

Редуктаза\*

**Вопрос 11.** Какого витамина содержится в молоке в наибольшем количестве?

Витамин А

Витамин Д

Витамин Е

Витамин F

**Вопрос 12** К какому пороку может привести заболевание коров маститом?

Водянистая консистенция

Аммиачный запах

Горький вкус

Мыльный вкус

**Вопрос 13** Что является причиной повышенной титруемой кислотности свежесвыдоенного молока?

Нехватка кальция в кормах

Заболевание коров маститом

Высокая жирность молока

Низкое содержание лактозы в молоке

**Вопрос 14** Что служит причиной пониженной плотности молока?

Фальсификация молока обратом

Низкое содержание минеральных веществ в молоке

Высокая бактериальная обсемененность молока

Низкое содержание молочного жира

**Вопрос 15** Какой способ обеззараживания молока от микроорганизмов позволяет лучше сохранить биологическую его ценность?

Пастеризация

Стерилизация

Активизация

Бактериофугирование

**Вопрос 16** Какова энергетическая ценность 100 г молока?

20- 25 ккал

60 – 70 ккал

100 - 120 ккал

40 -50 кДж.

**Вопрос 17** Что влияет на продолжительность бактерицидной фазы молока?

Химический состав

Плотность

Механическая загрязненность

Температура замерзания

**Вопрос 18 При какой обработке молока может происходить снижение титруемой кислотности?**

Гомогенизация

Нормализация

Пастеризация

Очистка

**Вопрос 19 На каком месяце лактации отмечается минимальное содержание сухих веществ, белков и жира в молоке?**

1-1,5

2-3

4-5

6-7

**Вопрос 20 При каком химическом составе (%) молоко будет иметь плотность менее 1,027 г/см<sup>3</sup> ?**

Жир-3,8; белок -3,3; лактоза -4,7; минеральные вещества-0,7

Жир- 4,4; белок2,7; лактоза-4,4; минеральные вещества-0,5

Жир-3,6; белок -3,2; лактоза-4,8; минеральные вещества- 0,6

Жир-3,5; белок- 3,0; лактоза-5,0; минеральные вещества- 0,8

**Вопрос 21 Молоко, каких сельскохозяйственных животных характеризуется**

Наибольшей сыропригодностью?

коров

кобыл

овец

коз

**Вопрос 22 Чему равен зачетный вес 1000 кг молока при содержании жира 3,5 и белка 3,1%?**

1000 кг

1064 кг

936 кг

1029 кг

**Вопрос 23 От каких показателей зависит распределение молока по сортам при закупках?**

Содержание жира

Содержание белка

Температура кипения

Вкус и запах

**Вопрос 24 К какому сорту по ГОСТу Р 52054-2003 будет относиться молоко в зимнее время, если титруемая кислотность составляет – 170 Т, плотность – 1,028 г/см<sup>3</sup>, группа чистоты – I, содержание соматических клеток –  $3 \times 10^5$  КОЕ/г, КМАФАнМ -  $5 \times 10^5$  КОЕ/г и имеет слабо выраженный привкус и запах?**

Высший

Первый

Второй

Несортовой

**Вопрос 25 Что является причиной завышенного содержания жира в молоке при кислотном методе его определения?**

Анализ холодного молока  
Низкая плотность серной кислоты  
Высокая скорость центрифугирования  
Низкая температура в водяной бане

**Вопрос 26 По какой пробе выявляют эффективность пастеризации молока?**

Редуктазная  
Каталазная  
Амилазная  
Фосфатазная

**Вопрос 27 Для определения, каких показателей молока предназначен прибор рефрактометр?**

Жир; сухое вещество СО  
МО; белок; лактоза  
Кальций; фосфор; хлор  
Редуктаза; фосфатаза; лактаза

**Вопрос 28 Чему соответствует плотность молока если показания ареометра следующие:  $t=180^{\circ}\text{C}$ ;  $P=1,028 \text{ г/см}^3$  ?**

1,028 г/см<sup>3</sup>  
1,0286 г/см<sup>3</sup>  
1,0276 г/см<sup>3</sup>  
1,026 г/см<sup>3</sup>

**Вопрос 29 Какой метод определения общего содержания белков в молоке используется в качестве арбитражного?**

Формольного титрования  
Рефрактометрический  
Ультразвуковой  
Къельдаля

**Вопрос 30 Чем фальсифицировано молоко, если показатель плотности стойловой пробы выше исследуемой, а содержание жира ниже?**

Вода  
Обрат  
Двойная фальсификация  
Формалин мозг

**Вопрос 31 При механическом оглушении стилетом удар наносят...**

между первым и вторым шейными позвонками, перерезая спинной между затылочной костью и атлантом\*

в глазничную впадину черепа  
в лобную часть черепа

**Вопрос 32 Для предотвращения возникновения кровоизлияний при электрооглушении свиней применяют...**

механическое оглушение ток повышенной частоты\*  
повышенное напряжение и силу тока небольшой по величине  
постоянный ток

**Вопрос 33 При сборе крови на пищевые цели полым ножом перерезают...**

Сонную артерию и яремную вену  
аорту и полую вену или правое предсердие\*  
крупные кровеносные сосуды в нижней части шеи  
оба предсердия

**Вопрос 34** Площадь забеловки шкур у КРС составляет...

40 %

20...25 %\*

35 %

35...40 %

**Вопрос 35** Поддувку сжатого воздуха в грудную полость свиных туш проводят

Облегчения снятия шкуры

Облегчения нутровки

Улучшения качества обескровливания

Предотвращения попадания воды в грудную полость при шпарке\*

**Вопрос 36** При задержке нутровки свыше двух часов после обескровливания...

Проводят дополнительные микробиологические исследования туш\*

Направляют мясо на выработку вареных колбас и консервов

Субпродукты направляют на выработку кормовой муки

Используют мясо только после хранения в замороженном состоянии

**Вопрос 37** Опалку туш свиней при переработке методом шпарки-опалки проводят

Удаления волосяного покрова

Дезинфекции поверхности туш

Удаления эпидермиса\*

Денатурации коллагеновых волокон кожи

**Вопрос 38** Категория упитанности тушек сельскохозяйственной птицы зависит...

От живой массы птицы

Возраста птицы и массы тушки

Степени развития мускулатуры и наличия отложения жира

Упитанности и качества обработки тушек\*

**Вопрос 39** Толщина шпика у туш свиней II категории по ГОСТ 31474-2012 составляет...

Не более 3 см у взрослых и не менее 1 см у подсвинков\*

1,5...3,5 см у взрослых

Более 4,1 см

Менее 1,5 см у взрослых и менее 1 см у подсвинков

**Вопрос 40** Основным критерием при определении упитанности свиней является...

Выполненность окороков и лопаток

Принадлежность к определенной половозрастной группе

Толщина шпика в области грудной кости

Толщина шпика над остистыми отростками 6...7 грудных позвонков\*

**Вопрос 41** Разделку полутуш говядины на четвертины осуществляют...

По последнему ребру

Между 11-м и 12-м грудными позвонками и ребрами\*

За лопаточной костью

Между 5-м и 6-м ребрами

**Вопрос 42** Термином «корейка» обозначают...

Спинной отруб\*

Лопаточный отруб

Поясничный отруб с пашиной

Грудинку

**Вопрос 43 Мышечное окоченение возникает в результате...**

Образования актомиозинового комплекса\*

Повышения гидрофильности мышечных белков

Повышения гидрофобности мышечных белков

Накопления в мышечной ткани молочной кислоты

**Вопрос 44 Мышечное окоченение возникает...**

Через 3...6 часов после убоя\*

Через сутки после убоя

Через 1...2 часа после убоя

Через 10...15 часов после убоя

**Вопрос 45 Продолжительность созревания мяса зависит от...**

Возраста и упитанности животного

Температуры, при которой идет созревание

Возраста и прижизненной физической работе животного

Температуры окружающей среды, возраста и прижизненной физической работе животного\*

**Вопрос 46 Мясо называют охлажденным если...**

Температура в толще мышц составляет 0...+4 °С\*

Температура в толще мышц составляет не выше +12 °С

Температура в толще мышц составляет не выше 0 °С

Температура в толще мышц составляет -2...+2 °С

**Вопрос 47 Мясо называют замороженным если...**

Температура в толще мышц составляет не выше -8 °С \*

Температура в толще мышц составляет не выше -12 °С

Температура в толще мышц составляет не выше 0 °С

Температура в толще мышц составляет -12...-6 °С

**Вопрос 48 Основными условиями возникновения «загара» является...**

Хранение мяса при повышенной влажности

Хранение парного мяса при повышенной температуре и слабом воздухообмене\*

Плохое санитарное состояние производства

Хранение мяса при повышенной температуре и влажности

**Вопрос 49 Выход готового продукта при консервировании мяса сухим посолом составляет...**

88...92%\*

До 85 %

90...95%

100...115%

**Вопрос 50 Увеличение температуры воды при промывке жирового сырья выше**

12 °С может привести к...

Увеличению перекисного числа жира

Ухудшению органолептических показателей жира

Увеличению влажности вытопленного жира

Увеличению кислотного числа жира\*

**Вопрос 51 Окончательное измельчение жира-сырца перед вытопкой необходимо**

Увеличения площади контакта частиц жировой ткани с теплоносителем

Разрушения межклеточной структуры жировой ткани\*

Улучшения качества промывки жирового сырья

Облегчения загрузки аппаратов для вытопки жира

**Вопрос 52 Причиной появления постороннего запаха у пищевых животных жиров может быть...**

Медленное охлаждение вытопленного жира

Недостаточная степень очистки жира при отстаивании и сепарировании

Наличие гемовых пигментов в жире-сырце

Накопление продуктов окислительного распада жиров при хранении\*

**Вопрос 53 При пастеризации консервов температура продукта не превышает...**

80 °С \*

65 °С

100 °С

90 °С

**Вопрос 54 Герметичный легковес это...**

Консервы с массой нетто меньше стандартной\*

Процесс взвешивания и проверки герметичности консервной тары

Консервы с вздувшимися доньшками и крышками

Процесс герметизации консервов

**Вопрос 55 Причиной появления консервных банок с хлопающими концами является...**

Некачественная отбортовка фланца на корпусе банки

Коррозия банок при хранении

Переполнение банок содержимым

Использование тонкой жести\*

**Вопрос 56 Консервы с подтеком после второй сортировки...**

Направляют на производство паштетных консервов\*

Используют на корм животным

Перерабатывают на технические цели

Направляют на немедленную реализацию

**Вопрос 57 Стабилизация крови это...**

Процесс удаления из крови сгустка фибринполимера

Процесс предотвращения свертывания крови за счет механического воздействия

Процесс предотвращения свертывания крови за счет введения химических веществ\*

Подавление процессов порчи крови за счет введения химических веществ или механического воздействия

**Вопрос 58 Дефибринирование крови для технических целей основано на...**

Удалении нитей фибрин-полимера в процессе их образования

Измельчении сгустков крови и нитей фибрина после их образования\*

Осаждении нитей фибрин-полимера с помощью термической коагуляции

Осаждении нитей фибрин-полимера с помощью химической коагуляции

**Вопрос 59 В колбасных изделиях нормируют...**

Содержание жира, белка и углеводов

Содержание влаги, соли и нитрита\*

Содержание спорообразующих бактерий и кишечной палочки

Энергетическую ценность и органолептические показатели

**Вопрос 60 Жилованная говядина высшего сорта это...**

Мясо без видимых включений соединительной ткани\*

Мясо с содержанием соединительной ткани до 12%

Мясо с содержанием соединительной ткани до 6%

Мякоть, полученная из лопаточной и тазобедренной частей туш

## **Вопросы к экзамену по дисциплине «Первичная переработка продукции животноводства»**

1. Цели и способы оглушения животных.
2. Методы обескровливания животных.
3. Назовите основные технологические операции переработки.
4. Забеловка туш крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
5. Назовите различия в технологии убоя крупного и мелкого рогатого скота.
6. Как осуществляется нутровка туши.
7. Методика распиловки и зачистки туши крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
8. Методы оценки мясной продуктивности скота, свиней, овец.
9. Методика определения упитанности убойных животных.
10. Методика определения категорий их упитанности убойных животных.
11. Методика определения категорий мяса убойных животных.
12. Порядок разделки мясных туш крупного рогатого скота на сортовые части для розничной торговли и клеймения.
13. Порядок разделки мясных туш мелкого рогатого скота на сортовые части для розничной торговли и клеймения.
14. Порядок разделки мясных туш свиней на сортовые части для розничной торговли и клеймения.
15. Охарактеризуйте крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины.
16. Как происходит упаковывание, хранение и транспортирование крупнокусковых полуфабрикатов.
17. Охарактеризуйте порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины и баранины.
18. Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
19. Технология приготовления панированных полуфабрикатов.
20. Производство рубленых полуфабрикатов.
21. Производство пельменей.
22. Назовите технологические операции при производстве колбас.
23. Расскажите о технологии производства вареных колбас.
24. Расскажите о технологии производства варено-копченых колбас.
25. Расскажите о технологии производства полукопченых колбас.
26. Расскажите о технологии производства ветчинных колбас.
27. Назовите основное сырье которое используется при производстве колбасных изделий.
28. Какое оборудование применяется при изготовлении колбас.

29. Классификация консервов.
30. Сырье, материалы и тара используемые при производстве консервов.
31. Технологический процесс производства натуральных мясных консервов.
32. Технология мясо-растительных консервов.
33. Порционирование и закатка банок, проверка их герметичности.
34. Стерилизация консервов.
35. Сортировка, охлаждение и упаковывание консервных изделий.
36. Хранение и отгрузка готовой продукции.
37. Характеристика основных видов изделий, изготавливаемых из свинины.
38. Технологические операции приготовления продуктов из свинины (варка, копчение, сушка, соление)
39. Технология разделки свиных полутуш
40. Технология разделки окороков, корейки и грудинки
41. Технология приготовления свиных рулетов
42. Технология приготовления свиной ветчины
43. Технология комбинированной разделки свиных полутуш
44. Технология разделки бекона соленого
45. Технология приготовления шпика
46. Классификация субпродуктов.
47. Как обрабатываются мясокостные, мякотные, слизистые, шерстные субпродукты.
48. Обработка голов мелкого рогатого скота.
49. Технология обработки шкур.
50. Характеристика и строение кожного покрова шкур.
51. Что вы знаете о пороках кожевенного сырья.
52. Характеристика кишок.
53. Технология обработки кишечного сырья.
54. Дефекты кишечного сырья и фабриката.
55. Свойства и ценность пищевых жиров.
56. Номенклатура и классификация сырья для производства пищевых жиров.
57. Технологические процессы производства пищевых животных жиров.
58. Цели и способы оглушения с.-х. птицы.
59. Методы обескровливания с.-х. птицы.
60. Назовите основные технологические операции убой и первичной переработки тушек с.-х. птицы.
61. Классификация рыбного сырья. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.
62. Какие процессы протекают в теле рыбы после смерти.
63. Условия и сроки хранения рыбы-сырца до переработки.
64. Какую рыбу называют охлажденной, а какую замороженной.

65. Способы и режимы замораживания рыбы. Какие изменения протекают в рыбе при замораживании.
66. Размораживание рыбы. Процессы, протекающие в теле рыбы при размораживании.
67. Сущность консервирования рыбы поваренной солью. Какие физические и биохимические процессы протекают в тканях рыбы при посоле.
68. Способы посола рыбы, их преимущества и недостатки.
69. Технология пряного посола и маринования.
70. Изменения протекающие в рыбе при вялении. Технология приготовления вяленой рыбы.
71. Какие бывают способы сушки рыбы, их преимущества и недостатки.
72. Виды и способы копчения рыбы. Технология различных способов копчения.
73. Преимущества и недостатки копчения рыбы.
74. Классификация и технология рыбных консервов.
75. Правила отбора проб меда.
76. Органолептические показатели натурального меда.
77. Средства и способы фальсификации меда.
78. Методы определения падевого меда.
79. Определение механических примесей в меде.
80. Как происходит формовка и сортировка меда.

### **Критерии оценки устных ответов**

Критерии	Качественная оценка образовательных результатов
Ответы на вопросы даны в полном объеме, высказывания связные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры.	Отлично
Вопрос раскрыт не в полном объеме, высказывания в основном связные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры. Ответы на вопросы сигнализируют о наличии проблемы в понимании темы.	Хорошо
Ответы на вопросы в значительной степени зависят от помощи со стороны преподавателя. Высказывания несвязные и нелогичные. Научная лексика не использована, примеры не приведены.	Удовлетворительно
Ответы на вопросы отсутствуют.	Неудовлетворительно