

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
Агроколледж

УТВЕРЖДЕН на заседании агроколледжа
«31» августа 2023 г., протокол № 1
Директор агроколледжа Т.Б. Шайдулина


(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

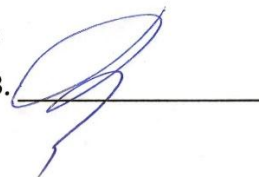
ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МДК.02.03 ТЕХНОЛОГИИ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

для студентов по специальности среднего профессионального образования
36.02.02 - Зоотехния

Разработчик:

Шенцева А.В.



Кемерово 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	3
1.1 Перечень компетенций	3
1.2 Описание шкал оценивания	4
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий	5
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ	6
2.1 Текущий контроль знаний студентов	6
2.2 Промежуточная аттестация.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.3 Типовой вариант тестирования.....	15
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	29

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Перечень компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1 – Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 – Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 – Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 – Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5 – Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6 – Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7 – Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;

ОК 8 – Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9 – Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

ПК 2.1 – Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства;

ПК 2.2 – Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства;

ПК 2.3 – Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

1.2 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения (таблица 1), суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 2 и формулой 1.

Таблица 2 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	зачтено
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительно	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

m_i – количество оценочных средств i -го дескриптора;

k_i – балльный эквивалент оцениваемого критерия i -го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 2 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения А (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Свой фактический рейтинг студент может отслеживать в системе электронного обучения Кузбасская ГСХА (журнал оценок). При возникновении спорной ситуации, оценка округляется в пользу студента (округление до десятых).

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине зачет и экзамен.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 2.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами и проводится в форме компьютерного тестирования.

Зачетное тестирование

Вариант зачетного теста состоит из 15 тестовых заданий. Формируется из базы тестовых заданий по принципу случайной выборки непосредственно перед проведением аттестации с параметрами, указанными в таблице. Время тестирования 35 минут.

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

2.1 Текущий контроль знаний студентов

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям и зачету

Разделы «Первичная переработка с.-х. животных» и «Переработка мяса различных видов с.-х. животных»

1. Какой документ регламентирует условия поставки животных для убоя:
 - а) договор - контрактации
 - б) ветеринарная справка
 - в) доверенность
 - г) квитанция об оплате.
2. Какой срок действия ветеринарного свидетельства оформляемого на партию животных предназначенных для убоя:
 - а) 3 суток
 - б) неделя
 - в) месяц
 - г) 3 месяца
3. На какой вид груза выдается ветеринарное свидетельство №1:
 - а) на животных (включая рыбу, птицу, насекомых)
 - б) на техническое сырье и корма
 - в) на продукты и продовольственное сырье животного происхождения.
 - г) на все виды подконтрольных грузов, перевозимых только на территории района (города)
4. Какие документы оформляют на животных реализуемых для убоя:
 - а) товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство №1, путевой журнал
 - б) гуртовая ведомость, путевой журнал, ветеринарное свидетельство №2
 - в) ветеринарное свидетельство, товарно-транспортная накладная, путевой журнал
 - г) гуртовая ведомость, ветеринарное свидетельство №3, товарно-транспортная накладная, путевой журнал
5. Молодняк крупного рогатого скота подразделяют на категории в соответствии с требованиями (нижние пределы) на: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая.
Какой должна быть живая масса для категории супер
 - а) 600
 - б) 550
 - в) 570
 - г) 350Какой должна быть живая масса для категорий экстра
 - а) 550
 - б) 450

в) 470

г) 520

6. Как оплачивается убойный скот, сдаваемый на предприятиях мясной промышленности:

а) по живой или убойной массе по договоренности

б) по живой массе

в) по убойной массе

г) по убойной или живой массе

7. Как подразделяют по ГОСТ - крупный рогатый скот в зависимости от возраста:

а) взрослый скот, коровы-первотелки, молодняк, телята

б) взрослый скот, молодняк, телята, телята-молочники

в) взрослый скот, коровы-первотелки. молодняк, телята, телята-молочники

г) взрослый скот старше 3 лет, коровы-первотелки. молодняк, телята, телята-

молочники

8. Распределение туш крупного рогатого скота в зависимости от возраста:

а) подразделяют на мясо взрослых животных, молодняка и телят,

б) подразделяют на мясо взрослых животных, молодняка, телят и телят

молочников.

в) подразделяют на мясо взрослых животных, коров-первотелок, молодняка и телят,

г) подразделяют на мясо взрослых животных, коров - первотелок, молодняка, телят

и

телят-молочников.

9. Как подразделяет мяса по термическому состоянию:

а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное,

б) парное, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное

в) замороженное и размороженное

г) остывшее, охлажденное, подмороженное

10. Дайте характеристику туш свиней первой категории:

а) масса туши 47-68 кг толщина шпика не более 2,0 см

б) масса туши 52-70 кг толщина шпика не более 2,5 см

в) масса туши 55-72 кг толщина шпика не более 3,0 см

г) масса туши 56-78 кг толщина шпика не более 3,5 см

11. Назовите температуру плавления внутреннего жира лошади и крупного рогатого скота:

а) лошади -31,5, КРС - 49,5-52,0 °С

б) лошади - 32,5, КРС - 48,5-52,0 °С

в) лошади - 33,5, КРС - 47,5-52,0 °С

г) лошади - 35,5, КРС - 46,5-52,0 °С

12. Какова последовательность операций при убое крупного рогатого скота:

а) обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, наложение

лигатуры на прямую кишку, нутровка, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный

вид.

б) обескровливание, нутровка, отделение головы, отделение конечностей, съемка шкуры, распиловка

в) обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, нутровка,

наложение лигатуры на прямую кишку, распиловка, приведение туш (полутуш) в товарный вид.

г) обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, съемка шкуры, забеловка, отделение головы, распиловка,

наложение лигатуры на прямую кишку, приведение туши (полутуш) в товарный вид, нутровка.

13. Что такое крупон:

а) наиболее ценные участки кожного покрова свиных туш (снимаемые с боков и спины)

б) наименее ценные участки кожного покрова свиных туш

в) части кожного покрова снимаемые с туш крупного рогатого скота

г) термин, используемый для оценки качества проведения забеловки

14. Какой убой называется контрольным согласно ГОСТ:

а) убой скота для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий

б) убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы

в) убой скота на мясокомбинатах для дальнейшей переработки

г) убой скота на бойнях для хранения и дальнейшей переработки

15. Из чего состоит ливер:

а) легкие, сердце, печень, желудок

б) кишечник, почки, желудок

в) желчный пузырь, печень, селезенка

г) легкие, сердце, печень

16. Дайте определение термину мясо:

а) это мышечная, жировая и соединительная ткань с костями или без них

б) это мышечная ткань без костей

в) это мышечная и жировая ткань с костями

г) это соединительная ткань с костями

17. Что такое мясной отруб:

а) часть туши

б) свежее мясо

в) мясо на костях

г) мясо без костей

18. Свежее (парное) мясо это:

а) мясо, полученное сразу после убоя

б) мясо, температура которого не выше 8 °С

в) мясо без признаков порчи

г) мясо, оттаявшее до температуры не ниже 1 °С

19. Остывшее мясо это:

- а) мясо, температура которого не выше 12 °С
- б) мясо, находившееся в холодильнике
- в) мясо, температура которого от 0 до 4 °С
- г) мясо, полученное после обеззараживания

20. Условно годное мясо это:

- а) мясо с признаками порчи
- б) мясо, которое имеет корочку подсыхания
- в) мясо, полученное после обеззараживания
- г) мясо, с кровоизлияниями

21. Мраморность мяса это:

- а) жировые внутримышечные прослойки
- б) безмикробная порча мяса
- в) мясо с точечными кровоизлияниями
- г) мясо с соединительной тканью

22. Загар мяса это:

- а) безмикробная порча мяса
- б) мясо после прожарки
- в) вареное мясо
- г) мясо, полученное после убоя

23. Как рассчитать убойный выход:

а) убойную массу разделить на предубойную, полученное произведение умножить на

100 %

б) необходимо умножить массу туши и массу внутреннего жира сырца на массу внутренних органов, а затем разделить полученное произведение на живую массу, полученную разность умножить на 100 %

в) необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего

жира сырца, а затем разделить полученную сумму на убойную массу полученную разность

умножить на 100 %

г) необходимо сложить массу туши с массой внутренних органов и массой внутреннего

жира сырца, а затем разделить полученную сумму на предубойную живую массу, и после полученную разность умножить на 100 %

24. На какие отруба разделяют тазобедренную часть при сортовой разрубке говяжьих туш

согласно ГОСТ:

- а) оковалок, кострец, огузок,
- б) рулька, голяшка, зарез
- в) локтевой, плечевой, лопаточный
- г) корейку, шейку, грудинку

25. Где находятся границы отделения тазобедренной части при сортовой разрубке говяжьей туши согласно ГОСТ:

- а) по линии отделения поясничной части, пашины и задней голяшки

- б) верхняя граница отруба идет по линии отделения спинной части и пашины, задняя граница по линии впереди маклока между последними поясничными позвонками
- в) верхняя граница отруба идет по передней линии в месте отделения лопаточной части, задняя между 11-м и 12-м грудными позвонками и ребрами.
- нижняя - по линии от нижней трети последнего ребра к плечевому суставу г)
- верхняя граница отруба проходит по линии отделения спинной и лопаточной частей, задняя – по линии отделения пашины между 11-м и 12-м ребрами.

26. Какой из отрубов при сортовой разрубке говяжьей туши согласно ГОСТ не относится

к первому сорту:

- а) лопаточная часть
- б) спинная часть
- в) шейная часть
- г) тазобедренная часть

27. Перечислите органолептические методы исследования мяса:

- а) запах, сочность, вкус
- б) корочка подсыхания, определение рН
- в) цвет, консистенция, реакция на пероксидазу
- г) корочка подсыхания, цвет, консистенция, запах, сочность

28. рН свежего мяса составляет:

- а) 6,7-7,2
- б) 7,0-7,5
- в) 4,3-5,5
- г) 5,6 -6.4

29. Чем определяют рН свежего мяса:

- а) потенциометром
- б) изменением цвета бульона
- в) выпадением осадка
- г) образованием сгустков

30. Какие этапы включает в себя термообработка вареных колбас в универсальных термокамерах:

- а) подсушку и варку
- б) обжарку и варку
- в) подсушку, обжарку и варку
- г) подсушку, обжарку, варку и охлаждение

31. Каковы основные цели применения растительных белков при производстве колбасных изделий:

- а) все перечисленные показатели
- б) увеличение выхода продукции
- в) повышение биологической и снижение энергетической ценности продукта
- г) улучшение текстуры, сочности и нежности продукта

32. С какой целью добавляют нитрит натрия в фарш при производстве колбасных изделий:

- а) формирует цвет и оказывает бактериостатическое действие
- б) формирует вкус
- в) увеличивает влагоудерживающую способность колбасного фарша
- г) все перечисленные показатели

33. Для какого вида колбасных изделий требуется наименьшее количество соли при посоле мяса:

- а) для вареных колбас
- б) для полукопченых колбас
- в) для варено - копченых колбас
- г) для сырокопченых колбас

34. Сколько времени длится осадка батонов сырокопченых колбас:

- а) не проводится
- б) до 24-х часов
- в) 24-48 часов
- г) 5-7 суток

35. Каков температурный режим варки колбасных изделий:

- а) 70 - 72 °С в толще батона
- б) 75 - 80 °С в толще батона
- в) 40 - 50 °С в толще батона
- г) 80 - 90 °С в толще батона

36. Какова цель применения массирования (тумблирования):

- а) равномерное распределение посолочных веществ
- б) формирование цвета изделия
- и) придание изделию соответствующей формы
- г) все перечисленные показатели

37. Какова температура и продолжительность холодного копчения:

- а) 18 - 22 °С, 3 - 7 суток
- б) 30 - 32 °С, 1 - 2 суток
- в) 25 - 27 °С, 5 - 7 суток
- г) 18 - 22 °С, 10- 12 суток

38. Что является сырьем для изготовления окороков, рулетов и ветчины:

- а) задние и передние окорока
- б) только передние окорока
- в) только задние окорока
- г) спинная часть

39. Какие мясные полуфабрикаты вы знаете:

а) крупнокусковые, натуральные, бескостные, рубленые, охлажденные и заморожены

продукты, пельмени

б) крупнокусковые, натуральные, бескостные, рубленые, охлажденные и замороженные

продукты, пельмени и окорока

в) крупнокусковые, натуральные, бескостные, рубленые, охлажденные и заморожены

продукты и рулеты

г) крупнокусковые, натуральные, бескостные, рубленые, охлажденные и заморожены

продукты и вырезка

40. Какие крупнокусковые полуфабрикаты выделяют из говядины.

а) вырезку, длиннейшую мышцы спины, тазобедренную часть, лопаточную часть, подлопаточную часть, грудную часть и грудинку

б) вырезку, длиннейшую мышцу спины, тазобедренную часть, лопаточную часть, подлопаточную часть, грудную часть, корейку и грудинку

в) вырезку, длиннейшую мышцы спины, тазобедренную часть, лопаточную часть, подлопаточную часть, грудную часть, корейку

г) вырезку, длиннейшую мышцы спины, тазобедренную часть, лопаточную часть, подлопаточную часть, грудную часть, покромку

41. Назовите порционные полуфабрикаты из говядины

а) вырезка, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая

б) вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая

в) вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая и карбонат

г) вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс

42. Назовите мелкокусковые полуфабрикаты:

а) разделят на бескостные (бефстроганов, азу) и мясокостные (суповой набор, говядина

для тушения)

б) разделят на бескостные (бефстроганов, азу, поджарка и гуляш) и мясокостные (суповой набор, говядина для тушения)

в) разделят на бескостные (бефстроганов, азу, поджарка и гуляш) и мясокостные (суповой набор, говядина для тушения, грудинка для харчо)

г) разделят на бескостные (бефстроганов, азу, поджарка и гуляш) и мясокостные (суповой набор, говядина для тушения, грудинка для харчо и филе)

43. Назовите рубленые полуфабрикаты:

а) выделяют - котлеты, шницель, ромштекс и фарш

б) выделяют - котлеты, бифштекс, шницель и ромштекс

в) выделяют - котлеты, бифштекс, шницель, ромштекс и фарш

г) выделяют - котлеты, бифштекс, шницель, ромштекс и фарш и готовят пельмени

44. Дайте характеристику антрекота:

а) кусок мяса овально-продолговатой формы, толщиной 1,5 -2,0 см со слоем жира до 1 см, приготовленные из мякоти спинной и поясничной частей

б) кусок мяса овально-продолговатой формы, толщиной 1,5 -2,5 см со слоем жира до 2 см, приготовленные из мякоти спинной и поясничной частей

в) кусок мяса овально-продолговатой формы, толщиной 1,5 -3,0 см со слоем жира до 1,5

см, приготовленные из мякоти спинной и поясничной частей

г) кусок мяса овально-продолговатой формы, толщиной 1,0 -2.0 см со слоем жира до 0,5

см, приготовленные из мякоти спинной и поясничной частей

45. Какое кишечное сырье не принадлежит к говяжьему

- а) круг
- б) пикало
- в) синюга
- г) кудрявка

46. Какие субпродукты относятся к мясокостным:

- а) головы и хвосты говяжьих и бараньи
- б) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги, калтык, вымя
- в) рубцы, говяжьих и бараньи сычуги, говяжьих книжки, свиные желудки
- г) головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьих, ноги свиные, ноги и путовый сустав

говяжьих, уши говяжьих и свиные, хвосты свиные

47. Какие субпродукты относят к мякотным:

- а) рубцы, говяжьих и бараньи сычуги, говяжьих книжки, свиные желудки
- б) головы и хвосты говяжьих и бараньи
- в) язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги, калтык, вымя
- г) головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьих, ноги свиные, ноги и путовый сустав

говяжьих, уши говяжьих и свиные, хвосты свиные

48 Как подразделяют шкуры:

- а) сырье кожевенное крупное и мелкое, сырье кожевенное свиное, сырье кожевенное и меховое
- б) сырье кожевенное крупное, сырье кожевенное свиное, сырье кожевенное и меховое и шкуры овец
- в) сырье кожевенное крупное, сырье кожевенное свиное, сырье кожевенное и меховое
- г) сырье кожевенное крупное, среднее и мелкое, сырье кожевенное свиное, сырье кожевенное и меховое

49. Как подразделяют сырье кожевенное крупное:

- а) крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов, оленей, буйволов и яков
- б) крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов, оленей, буйволов, яков, ослов и мулов
- в) крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов, оленей, буйволов, яков, лосей, ослов и мулов
- г) крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов, оленей, буйволов, яков, лосей, ослов и мулов и слонов

50. Как осуществляется приемка кожевенного сырья.

а) по массе и площади в зависимости от вида шкуры

б) по массе

в) по площади

г) по штукам

51. Возраст молодняка лошади

а) от 14 дней до 1 года

б) от 1 года до 2 лет

в) от 1 года до 3 лет

г) старше 3-х лет

52. Возраст молодняка крупного рогатого скота

а) от 14 дней до 3-х месяцев

б) от 3-х месяцев до 3-х лет

в) от 3-х месяцев до 1 года

г) старше 3-х лет

53. Вес тушки кролика после убоя

а) 1 кг

б) 1,1 кг

в) 1,5 кг

г) 2 кг

54. Места локализации трихинелл

а) гладкая мускулатура

б) поперечно-полосатая мускулатура

в) жировая ткань

г) соединительная ткань

55. Белки саркоплазмы мышечной ткани:

а) миоглобин

б) миоген

в) глобулин

г) эластин

55. Какая кислота образуется при созревании мяса?

а) лимонная

б) соляная

в) молочная

г) уксусная

55. Проверка мясных баночных консервов на герметичность

а) погружение банок в холодную воду

б) погружение банок в горячую воду

в) помещение в термостат

г) выдержка при комнатной температуре

56. Перекисное число свежего жира животного происхождения

а) 0,03

б) 0,05

в) 0,08

г) 1

57. Температура плавления жира указывает на

- а) водорастворимость
- б) сроки хранения
- в) видовую принадлежность
- г) растворимость в органических кислотах

58. Толщина шпика свиней над остистыми отростками между 6-м – 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры третьей категории

- а) 1,5 см до 3,5
- б) 1 см до 3 см
- в) 2 см до 4 см
- г) свыше 3 см

59. Расход кормов в сутки на 1 центнер живой массы при транспортировке крупного рогатого скота железнодорожным транспортом

- а) 4 кг
- б) 4,5 кг
- в) 5 кг
- г) 5,5 кг

Раздел «Переработка других продуктов животноводства»

1. Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются на виды: диетические яйца:

- а) яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток;
- б) яйца, срок хранения которых не превышает 3 суток;
- в) яйца, срок хранения которых не превышает 14 суток;
- г) яйца, срок хранения которых не превышает 30 суток.

2. Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются на виды: столовые яйца:

- а) яйца, срок хранения которых при температуре от 0°C до 20°C составляет от 8 до 25 суток;
- б) яйца, срок хранения которых при температуре от 0°C до 20°C составляет от 3 до 15 суток;
- в) яйца, срок хранения которых при температуре от 0°C до 20°C составляет от 15 до 30 суток;
- г) яйца, срок хранения которых при температуре от 0°C до 20°C составляет от 25 до 90 суток.

3. Мытые яйца:

- а) яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке;
- б) яйца, вымытые питьевой водой;
- в) яйца, вымытые технической водой;
- г) яйца вымытые слабым раствором соды.

4. Термин недостаточно плотный белок:

- а) белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается;

б) белок, который при выливании на гладкую поверхность сильно растекается;
в) белок, который при выливании на гладкую поверхность вообще не растекается;
г) белок, который при выливании на гладкую поверхность растекается в виде сгустков.

5. Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий и соответствуют

требованиям. Масса одного яйца в граммах должна составлять отборная категория:

- а) от 65 до 74,9;
- б) от 55 до 64,9;
- в) от 75 до 84,9;
- г) от 35 до 44,9.

6. Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий и соответствуют

требованиям. Масса одного яйца, г должна составлять вторая категория:

- а) от 45 до 54,9;
- б) от 55 до 64,9;
- в) от 65 до 74,9;
- г) от 35 до 44,9.

7. Столовые яйца по состоянию воздушной камеры и ее высоте должны соответствовать

требованиям:

- а) камера неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 7 мм;
- б) камера неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 9 мм;
- в) камера неподвижная; высота не более 4 мм.

8. Яйца хранившиеся в холодильниках при температуре от минус 2° до 0°С по состоянию и положению желтка должны соответствовать требованиям:

- а) желток прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения;
- б) желток прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается;
- в) желток прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

9. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной.

Для

какого вида яиц на скорлупе допускаются пятна, точки и полосы, занимающие не более 1/8 ее

поверхности:

- а) столовые;
- б) диетические;
- в) холодильниковые;

10. Яйца маркируют методом штемпелевания, напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. Высота маркирующих цифр должна быть:

- а) не меньше 3 мм;
- б) не меньше 2 мм;
- в) не меньше 5 мм.

11. Вид яиц при маркировке обозначают буквами:

- а) А,Е;
- б) С,Д;
- в) В,О.

12. Категорию яиц обозначают буквами:

- а) В,О;
- б) А,Б;
- в) Х,Ч.

13. Допускается наносить на яйца дополнительную информацию. На диетических яйцах

указывают:

- а) вид яиц, категорию, число и месяц;
- б) вид яиц, категорию;
- в) вид яиц, число и месяц.

14. К пищевым относятся свежие доброкачественные яйца с чистой скорлупой, без механических повреждений, с высотой воздушной камеры (пуги) не более:

- а) 13 мм;
- б) 15 мм;
- в) 17 мм;
- г) 20 мм.

15. К группе технического брака яиц относят «Тумак» со следующим пороком(а) яйца на поверхности желтка которых видны кровеносные сосуды в виде неправильной формы;

- б) яйца с темным, непрозрачным содержимым;
- в) яйца с полным смешиванием желтка с белком ;
- г) яйца изъятые из инкубаторов как не оплодотворенные.

16. При приемке яиц в каждой категории допускается процент яиц, которые по массе

относятся к низшей категории:

- а) допускается не более 6%;
- б) допускается не более 8 %;
- в) допускается не более 10%;
- г) допускается не более 4%.

16. Яйца принимают партиями:

а) партией считается любое количество яиц одного вида, категории и одной даты сортировки, упакованное в одну упаковочную единицу транспортной тары и оформленная одним документом о качестве и безопасности;

б) партией считается любое количество яиц с одинаковым цветом скорлупы и одинаковой массой, упакованное в одну тару;

в) партией считается любое количество яиц одного вида упакованное в одном предприятии и оформленное одним документом.

17. Для проверки соответствия качественных характеристик яиц, посторонних запахов,

состояние скорлупы требованиям настоящего стандарта от партии яиц проводят выбраковку в

зависимости от количества упакованных единиц партии. Если количество упакованных единиц

в партии от 51 до 100, то количество отбираемых упаковочных единиц равно:

- а) 5;
- б) 24;
- в) 3;
- г) 12.

18. Для определения качественных характеристик, категории, чистоты скорлупы, запаха

отбирают от объединенной пробы определённый процент яиц. Чему равен этот процент?

- а) 10%;
- б) 25%;
- в) 50%;
- г) 40%.

19. Технический брак яиц

- а) присушка
- б) малое пятно
- в) красюк
- г) мятый бок

20. Яйца упаковывают отдельно по

- а) по видам и категориям
- б) по цвету и размеру
- в) по форме
- г) по срокам хранения

21. Свежий мед представляет собой вязкую сиропообразную жидкость с большим удельным весом.

- а) 1420-1440 кг/м³
- б) 1480-1500 кг/м³
- в) 1360-1380 кг/м³
- г) 1520-1540 кг/м³

22. Монофлорный мед в зависимости от преобладающего медоноса бывает:

- а) подсолнечниковым
- б) луговым
- в) полевым
- г) степным

23. Полифлорный мед в зависимости от места сбора пчелами нектара бывает:

- а) горным
- б) липовым
- в) белоакациевым
- г) горчичным

24. Искусственный меда) это продукт, напоминающий по своему составу и свойствам натуральный мед; изготовлен без участия пчел.

б) это мед, в который с целью увеличения его объема и других свойств добавлены различные посторонние компоненты (патока, сахарный сироп, крахмал и др.)

в) это мед, в зависимости от того, с одного или нескольких видов медоносов Собран

нектар.

25. Экспертиза меда проводится в соответствии с правилами ветеринарно-санитарной

экспертизы. При экспертизе меда какой показатель не определяют:

а) лактозу

б) сахарозу

в) общую кислотность

г) массовую долю воды.

26. Мед принимают на экспертизу у владельца при наличии ветеринарного свидетельства

или справки. Срок действия документов составляет:

а) 3 суток

б) 5 суток

в) 7 суток

г) 10 суток

27. Мед транспортируют в чистой таре из материалов, допущенных Госсанэпиднадзором

РФ. В таре из какого материала нельзя транспортировать мед:

а) из дуба

б) из нержавеющей стали

в) из алюминиевых сплавов

г) стекла

28. На таре с медом, прошедшим ветсанэкспертизу, должны быть наклеены этикетки

определенного цвета:

а) зеленого

б) желтого

в) красного

г) черного

29. Для определения органолептических и физико-химических показателей не менее

а) 500 г

б) 250 г

в) 150 г

г) 300 г

30. Пробы меда отбирают трубчатым пробоотборником, диаметром 10-12 мм. Какой пробоотборник нельзя использовать:

а) из стекла

б) из нержавеющей стали

в) из алюминия

г) из сплавов алюминия

31. При оценке качества меда закристиализованный мед предварительно распускают на

водяной бане при температуре:

- а) 40-45°C
- б) 30-35 °С
- в) 50-55 °С
- г) 60-65 °С

32. Пчелиный мед чаще бывает янтарного цвета различной интенсивности - от светлого

до практически черного. Янтарный это:

- а) тыквенный
- б) белоклеверный
- в) липовый
- г) гречишный

33. Консистенцию меда определяют погружением штапеля в мед, имеющий температуру

20 °С, штапель извлекают и оценивают характер стекания меда. Жидкий мед: это:

- а) на шпателе небольшое количество меда, стекающего мелкими частицами каплями;
- б) на шпателе значительное количество меда, стекающего редкими, вытянутыми каплями
- в) на шпателе значительное количество меда, который при стекании образует длинные тяжи.

34. При определенной влажности под действием диких дрожжей начинает бродить, если

влажность выше:

- а) 21%
- б) 25%
- в) 17%
- г) 30%

35. Натуральное происхождение меда можно установить по наличию фермента:

- а) амилазы
- б) липазы
- в) пероксидазы

36. Мед содержит значительное количество различных кислот. Какая кислота не содержится в меде:

- а) уксусная
- б) лимонная
- в) яблочная
- г) молочная

37. Количество маток в пчелиной семье

- а) одна
- б) две
- в) три

- г) четыре
38. Какой газ выделяют пчелы при дыхании?
- а) кислород
б) окись углерода
в) азот
г) водород
39. Название пыльцы собираемой пчелами
- а) перга
б) прополис
в) обножка
г) воск
40. Кристаллизация меда указывает на
- а) повышение содержания воды
б) падевый мед
в) натуральность меда
г) подогрев меда
41. Обозначение кислотности меда
- а) градус Цельсия
б) градус Ареометра
в) в процентах
г) см³

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям, контрольной работе и зачету

Вопросы для выполнения контрольной работы

1. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности.
2. Понятие о живой и приемной массе .
3. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы.
4. Термины и определения на скот для убоя.
5. Сортировка животных по полу, возрасту и упитанности.
6. Методы определения упитанности скота и птицы
7. Категории упитанности крупного рогатого скота.
8. Категории упитанности свиней.
9. Категории упитанности овец и коз.
10. Категории упитанности лошадей.
11. Категории упитанности кроликов.
12. Категории упитанности птицы.
13. Первичная переработка убойных животных на мясокомбинате и бойнях
14. Первичная переработка крупного рогатого скота.
15. Первичная переработка мелкого рогатого скота.
16. Первичная переработка свиней без снятия шкуры и со снятием шкуры.
17. Первичная переработка кроликов.
18. Технология убоя и переработки птицы.
19. Охлаждение тушек птицы. Туалет и формовка. Сортировка в соответствии с ГОСТ.
20. Товарные качества говядины и телятины.
21. Товарные качества свинины.

22. Товарные качества баранины, козлятины, мяса кроликов.
23. Термины и определения, характеризующие качества мяса и убой скота.
24. Термины и определения, характеризующие приемку и предубойное содержание скота.
25. Клеймение мяса всех видов с.-х. животных.
26. Маркировка мяса всех видов с.-х. животных.
27. Первичная обработка кожевенного и шубно-мехового сырья
28. Консервирование кожевенного сырья
29. Методы определения качества кожевенного сырья и овчин
30. Определение массы и площади шкур
31. Сортировка шкур
32. Пороки кожевенного и мехового сырья
33. Обработка мясокостных, мякотных, слизистых и шерстных субпродуктов
34. Технология переработки крови, обработки кишечного и эндокринного сырья
35. Исследования мяса на свежесть по органолептическим показателям
36. Влагосвязывающая способность мяса
37. Технология производства вареных колбас. Ассортимент
38. Технологические схемы производства и рецептуры варено-копченых колбас
39. Технология производства сосисок и сарделек
40. Рецептуры и технология производства полукопченых колбас
41. Технология производства и ассортимент сырокопченых колбас
42. Технологические схемы производства зельцев, мясных студней и холодцов
43. Технология производства паштетов и ливерных колбас
44. Технология производства фаршированных и кровяных колбас. Рецептуры
45. Технология производства вареных и копчено-вареных продуктов из свинины
46. Технология производства сырокопченых окороков и рулетов
47. Технологическая схема производства копчено-вареных продуктов
48. Оценка качества и определение свежести пищевых яиц (состояние скорлупы, масса яиц и т.д.)
49. Определение качества яиц методом овоскопирования
50. Технологическая схема производства яичного мороженого меланжа
51. Технологическая схема производства яичных мороженых продуктов: белка и желтка
52. Схема производства сухих яичных продуктов
53. Оценка качества меда по органолептическим показателям.
54. Требования ГОСТа на мед натуральный.
55. Определение признаков брожения, механических примесей, содержание влаги.
56. Определение фальсификации меда тростниковым, свекловичным сахаром, желатином.
57. Мед натуральный- технические условия.
58. Мед натуральный монофлорный, полифлорный. Их характеристика.
59. Современное состояние мясной и птицеперерабатывающей промышленности.
60. Доставка скота на мясокомбинаты.
61. Технологические схемы переработки мясопромышленных животных.

62. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе убоя и первичной переработки скота.

63. Первичная обработка и направления использования перо-пухового сырья.

64. Переработка индеек.

65. Переработка водоплавающей птицы.

66. Обработка пищевых субпродуктов.

67. Технология переработки крови убойных животных.

68. Обработка эндокринно-ферментного сырья.

69. Обработка кишечного сырья.

70. Обработка пищевых животных жиров.

71. Обработка шкур.

72. Переработка кости на мясокомбинатах.

73. Производство яйцепродуктов.

Номера вопросов, которые должны быть освещены в контрольной работе, устанавливаются по таблице с учетом учебного шифра студента.

Вопросы к экзамену

1. Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности.

2. Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы.

3. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Транспортная документация и ее значение.

4. Перевозка животных автомобильным транспортом.

5. Перевозка животных по железной дороге.

6. Перевозка животных водным транспортом. Перегон животных.

7. Факторы, влияющие на состояние животных в пути. Профилактика стрессовых ситуаций.

8. Порядок приема и сдачи животных для убоя. Организация мест убоя в хозяйствах.

9. Методы определения упитанности скота и птицы.

10. Категории упитанности и требования ГОСТа на скот.

11. Категории упитанности и требования ГОСТа на свиней.

12. Категории упитанности и требование ГОСТа на птицу.

13. Что такое убойное животное? От каких основных видов животных получают мясо? В

каких случаях не допускается убой животных и использование их мяса?

14. Типы предприятий по переработке животных и птицы.

15. Особенности технологии переработки с.-х. животных (крупного рогатого скота, М.Р.С.)

16. Основные технологические приемы, используемые при убое животных.

17. Переработка свиней без снятия шкуры, со снятием крупона.

18. Убой и переработка птицы и кроликов.

19. Осмотр и оценка туш по категориям упитанности. Правила клеймения туш.

20. Изменение в мясе туш после убоя. Созревание мяса.

21. Морфологический состав мяса (мышечная, соединительная, жировая, костная ткани).

22. Химический состав мяса и влияние на пищевую ценность.
23. Классификации мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности, термического состояния.
24. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализация сырья и наличия в нем посторонних веществ.
25. Изменение в мясе при хранении (загар, ослизнение, свечение и изменение цвета).
26. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья.
27. Технология подготовки туш к потреблению в свежем виде.
28. Технология кожевенно-мехового сырья.
29. Хозяйственное значение кожевенного сырья. Пороки шкур.
30. Методы съемки, обрядки, мездрения, способы консервирования и хранения шкур.
31. Методы консервирования мяса и мясных продуктов, их обоснование и значение.
32. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).
33. Консервирование мяса низкой температурой.
34. Консервирование мяса высокой температурой.
35. Консервирование мяса сухим и мокрым посолами. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов.
36. Копчение, вяление, высушивание, запекание. Условия и сроки хранения мясных продуктов.
37. Новые методы консервирования мяса и обработки мясных продуктов.
38. Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий.
39. Сырье для колбасного производства. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов и специй.
40. Технологические операции при изготовлении колбасных изделий и копченостей.
41. Технологические операции при производстве вареных колбас.
42. Технологические операции при производстве сырокопченых колбас
43. Технологические операции при производстве ветчино-штучных изделий.
44. Ассортимент колбас. Особенности их технологий.
45. Ассортимент копченостей. Особенности их технологий.
46. Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых куриных яиц.
47. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов.
48. Сортировка и хранение яиц. Пороки яиц.
49. Требования ГОСТа и товарная оценка яиц.
50. Методы исследования качества пищевых яиц.
51. Технология приготовления яичного продукта меланжа.
52. Технология приготовления яичного порошка.

53. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение яиц
54. Организация работы в убойных цехах птицефабрик, птице – мясокомбинатов.
55. Основные операции технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения.
56. Тепловая обработка тушек, ее значение для удаления оперения. Потрошение тушек птицы.
57. Сортировка тушек на 1 и 2 категории. Маркировка, упаковывание и транспортирование тушек птицы.
58. Температурные режимы при охлаждении, закладке и хранении мяса птицы в холодильнике.
59. Классификация меда. Свойства меда.
60. Химический состав, пищевая ценность меда.
61. Требование ГОСТа к натуральному меду.
62. Сбор, упаковка, маркировка, хранение меда.
63. Фальсифицированный мед и методы его распознавания.
64. Характеристика других продуктов пчеловодства: воска, прополиса, маточного молочка.
65. Сущность стандартизации. Объекты стандартизации в животноводстве. Уровни стандартизации.
66. Основные методы определения показателей качества продукции.
67. Термины и определения, используемые при стандартизации.
68. Правовые вопросы стандартизации.
69. Нормативно-технические документы по стандартизации.

2.2 Типовой вариант тестирования

Вариант 1

1. Овцы и козы по упитанности делятся на категории
 - а. две
 - б. три
 - в. четыре

2. В зависимости от живой массы, возраста и толщины шпика свиней подразделяют на категории упитанности
 - а. две
 - б. три
 - в. пять

3. Самцы свиней II, III и IV категорий упитанности должны быть кастрированы в возрасте не позднее
 - а. 2 месяцев
 - б. 4 месяцев
 - в. 6 месяцев

4. Толщину шпика у свиней определяют
- а. между 6 и 7 грудными позвонками
 - б. между 5 и 6 грудными позвонками
 - в. в поясничной области
5. Поение скота прекращают до убоя за
- а. 3-4 часа
 - б. 1-2 часа
 - в. 2-3 часа
6. Голодный режим, установленный в хозяйстве для сухопутной птицы, составляет
- а. 1-3 часа
 - б. 3-6 часов
 - в. 6-8 часов
7. Мясокомбинаты и приемные пункты обязаны принять скот, птицу и кроликов с момента прибытия животных в течение
- а. 1 часа
 - б. 2 часов
 - в. 3 часов
8. Наиболее распространенным способом оглушения животных на мясокомбинатах является
- а. электрооглушение
 - б. молотом
 - в. углекислым газом
9. Общая продолжительность процесса обескровливания животных составляет в минутах
- а. 1-2
 - б. 6-10
 - в. 15-20
10. Нутровку туши производят после обескровливания не позднее
- а. 15 минут
 - б. 30 минут
 - в. 45 минут
11. Основным сырьем в колбасном производстве является
- а. говядина
 - б. свинина и баранина
 - в. говядина и свинина
12. Холодное копчение производят в течение
- а. 5-7 суток
 - б. 10-12 суток

в. 20-22 суток

13. При горячем копчении температура дыма составляет

а. 20-35°C

б. 35-50°C

в. 50-65°C

14. Для лабораторных исследований отбирают средний образец колбасы в количестве

а. 1%

б. 2%

в. 3%

15. От каждой единицы колбасных изделий для химического и бактериологического анализа берут разовые пробы массой

а. 200-250 г

б. 300-350 г

в. 400-450 г

Ключ:

1 б	2 в	3 б	4 а	5 а
6 в	7 б	8 а	9 б	10 в
11 в	12 а	13 б	14 а	15 а

2.3 Типовой экзаменационный билет

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное
государственное бюджетное образовательное учреждение высшего

образования

«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»

Агроколледж

36.02.02 Зоотехния

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Агроколледж

(наименование кафедры)

Дисциплина

Технология первичной переработки продукции животноводства

(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы.
2. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение яиц
3. Нормативно-технические документы по стандартизации.

Составитель

(подпись)

Шенцева А.В.

(расшифровка подписи)

Директор

(подпись)

Шайдулина Т.Б.

(расшифровка подписи)

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Оценка знаний по дисциплине проводится с целью определения уровня освоения предмета.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;

2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;

3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);

- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – экзамена (зачета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том посредством испытания в форме экзамена (зачета).

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К экзамену допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации.

3.1 Основная литература

1. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174285>

2. Родионов, Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник для СПО / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8755-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179840>

3. Технология производства продукции животноводства. Практикум : учебное пособие для СПО / В. Г. Кахикало, С. А. Гриценко, О. В. Назарченко, А. А. Зайдуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-7872-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180794>

3.2 Дополнительная литература

1. Бабайлова, Г. П. Технология производства продукции животноводства с основами биотехнологии : учебное пособие для вузов / Г. П. Бабайлова, Е. С. Симбирских, Ю. С. Овсянников. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8738-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200267>

2. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1072103>

3. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168488>