

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

КАФЕДРА ЖИВОТНОВОДСТВА И ПТИЦЕВОДСТВА



УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по учебной работе
Института ветеринарной медицины
Р.Р. Ветровая
22 марта 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.01.02 СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И УПРАВЛЕНИЯ
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА

Уровень высшего образования – МАГИСТРАТУРА (академическая)

Код и наименование направления подготовки: 36.04.02 Зоотехния
Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства
Магистерская программа: Интенсивные технологии животноводства (птицеводство)
Квалификация – магистр
Форма обучения: очная

Троицк 2019

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень высшего образования – магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2015 г. № 319

Рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) высшего образования и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель: Матросова Ю.В., доктор сельскохозяйственных наук, доцент

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры Животноводства и птицеводства протокол № 6 от 05 марта 2019 г.

Заведующий кафедрой: Юдин М.Ф., доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Прошла экспертизу в методической комиссии факультета биотехнологии протокол № 3 от 14 марта 2019 г.

Рецензент: Е.М. Ермолова, доктор сельскохозяйственных наук, доцент

Председатель Методической комиссии факультета биотехнологии:
 Л.Ю. Овчинникова, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Декан факультета биотехнологии:  Д.С. Брюханов, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Заместитель директора по информационно-библиотечному обслуживанию
А.В. Живетина



СОДЕРЖАНИЕ		
1	ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
1	Цели и задачи освоения дисциплины	4
1.2	Требования к результатам освоения содержания дисциплины	4
1.3	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	4
1.4	Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)	5
1.5	Междисциплинарные связи с обеспечивающими (предшествующими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	6
2	ОБЪЁМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
2.1	Тематический план изучения и объём дисциплины	8
2.2	Структура дисциплины	9
2.3	Содержание разделов дисциплины	12
2.4	Содержание лекций	14
2.5	Содержание практических занятий	15
2.6	Самостоятельная работа обучающихся	16
2.7	Фонд оценочных средств.....	19
3	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	19
	Приложение № 1.....	21
	ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	48

1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цели и задачи освоения дисциплины

Магистрант по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния должен быть подготовлен к научно-исследовательской и педагогической деятельности.

Цель дисциплины – формирование у магистрантов теоретических и практических знаний и навыков в области контроля и управления качеством продукции птицеводства в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины включают:

изучение:

- общих вопросов менеджмента качества;
- контроля качества применительно к продукции птицеводства и овладеть соответствующими методами;

овладение:

- умениями проводить оценку качества продукции птицеводства;
- методами управления качеством продукции птицеводства на разных этапах производственного цикла.

1.2 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие общекультурные (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

Компетенция	Индекс компетенции
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;	ОК-3
- способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	ПК-4
- способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации	ПК-7

1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Современные методы контроля и управления качеством продукции птицеводства» входит в Блок 1 основной профессиональной образовательной программы, относится к ее вариативной части (Б1.В), является дисциплиной по выбору (Б1.В.ДВ.01.02).

1.4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Контролируемые компетенции	ЗУН		
	знания	умения	навыки
Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала ОК-3	Знать: объекты, задачи и виды профессиональной деятельности, связанные с реализацией профессиональных функций по стандартизации и сертификации продукции птицеводства, правовые основы, основные понятия, термины и определения.	Уметь: ориентироваться в нормативных документах, находить нужный стандарт	Владеть: терминологией. Правовыми основами стандартизации и сертификации продукции
Способностью формировать решения,	Знать: Государственную систему стандартизации Российской Федерации (ГСС	Уметь: пользоваться системой	Владеть: методикой разработки

<p>основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей (ПК 4)</p>	<p>РФ), регламент, стандартизация, стандарт, свод правил, нормативный документ (технические условия, государственные стандарты РФ, общероссийские классификаторы технико-экономической информации, стандарты РФ разных уровней); качество продукции птицеводства, основные понятия, термины и определения в области качества продукции, методы определения показателей качества, контроль качества продукции птицеводства</p>	<p>стандартов в целях сертификации новой продукции; производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов</p>	<p>стандартов, государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов; методикой определения показателей качества, контроля качества продукции птицеводства</p>
<p>Способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации ПК-7</p>	<p>Знать: принципы построения международных и отечественных стандартов, правила пользования стандартами и другой нормативной документацией; сертификацию, основные термины и определения, системы сертификации, порядок и правила сертификации продукции птицеводства; качество продукции птицеводства, основные понятия, термины и определения в области качества продукции, методы определения показателей качества, контроль качества мясного сырья и мясопродуктов; основные критерии безопасности и качества современного продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Уметь: производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов; оценить соответствие современных достижений и в области переработки продукции птицеводства требованиям отечественных и международных стандартов и законодательств</p>	<p>Владеть: методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов; современными технологиями производства и переработки продукции птицеводства.</p>

1.5 Междисциплинарные связи с обеспечивающими (предшествующими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Компетенция	Этап формирования компетенции в рамках дисциплины	Наименование дисциплины	
		Предшествующая дисциплина	Последующая дисциплина
Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)	продвинутый	История и философия науки Математические методы в биологии Информационные технологии в науке и производстве Педагогика высшей школы Биологические основы и закономерности формирования продуктивности Технологическое проектирование Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Научно-исследовательская работа	Государственная итоговая аттестация
Способность формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей (ПК-4)	продвинутый	Математические методы в биологии Современные проблемы общей зоотехнии Современные проблемы частной зоотехнии Методологические основы научных исследований Биологические основы и закономерности формирования продуктивности Селекционные методы повышения продуктивности Технологическое проектирование Современные технологии производства продуктов птицеводства Биотехнология в птицеводстве Организация селекционно-племенной работы в товарных и	Государственная итоговая аттестация

		<p>племенных стадах</p> <p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков</p> <p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)</p> <p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Научно-исследовательская работа</p>	
Способность к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации (ПК-7)	продвинутый	<p>История и философия науки</p> <p>Информационные технологии в науке и производстве</p> <p>Современные проблемы общей зоотехнии</p> <p>Современные проблемы частной зоотехнии</p> <p>Профессиональный иностранный язык Педагогика высшей школы</p> <p>Статистические методы в животноводстве</p> <p>Биологические основы и закономерности формирования продуктивности</p> <p>Селекционные методы повышения продуктивности</p> <p>Современные технологии производства продуктов птицеводства</p> <p>Биотехнология в птицеводстве</p> <p>Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков</p> <p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика)</p> <p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Научно-исследовательская работа</p>	Государственная итоговая аттестация

2 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1 Тематический план изучения и объём дисциплины

№ п/п	Содержание раздела	Контактная работа			Всего	Самостоятельная работа	Всего акад. часов	Формы контроля
		Лекции	Практические занятия	КСР				
1.	Стандартизация и сертификация продукции птицеводства	10	10	4	24	30	54	Устный опрос, тестирование
2.	Повышение качества продукции птицеводства	8	18	4	30	47	77	
3.	Контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов	12	12	4	28	48	76	
							45	Экзамен
Всего:		30	40	12	82	125	252	
Итого: академических часов/ЗЕТ							252/7	

Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Объем дисциплины «Современные методы контроля и управления качеством продукции птицеводства» составляет 7 зачетные единицы (252 академических часа), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице.

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр 4	
				КР	СР
1	Лекции	30		30	
2	Практические занятия	40		40	
3	Подготовка к занятиям		125		125
4	Контроль самостоятельной работы	12		12	
5	Промежуточная аттестация		45		45
6	Наименование вида промежуточной аттестации	Экзамен		Экзамен	
7	Всего	82	170	82	170

2.2 Структура дисциплины

№	Наименование разделов и тем	Семестр	Объём работы по видам учебных занятий, академические часы									Коды компетенций	
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа, всего	В том числе					Контроль самостоятельной работы		Промежуточная аттестация
						Реферат	Подготовка к занятию, устному опросу, контрольной работе тестированию, Индивидуальные домашние задания	Самостоятельное изучение вопросов темы(конспект	Подготовка к зачёту	Контроль самостоятельной работы			
1	Раздел 1 Стандартизация и сертификация продукции птицеводства												
2	Стандартизация продукции птицеводства	4	2		3		3					ОК-3, ПК-4, ПК-7	
3	Основные направления развития стандартизации. Принципы и методы стандартизации	4	2		3		3					ОК-3, ПК-4, ПК-7	
4	Системы и средства стандартизации	4	2		3		3					ОК-3, ПК-4, ПК-7	
5	Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий	4	2		3		3			1		ОК-3, ПК-4, ПК-7	
6	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов	4	2		3		3					ОК-3, ПК-4, ПК-7	
7	Порядок разработки, структуры и изложение стандартов	4		2	3		3			1		ОК-3, ПК-4, ПК-7	
8	Стандартизация птицы для уоя и мяса в тушах, полутушах	4		2	3		3					ОК-3, ПК-4, ПК-7	

9	Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию	4		2	3		3						ОК-3, ПК-4, ПК-7
10	ГОСТы на мясную продукцию.	4		2	3		3						ОК-3, ПК-4, ПК-7
11	ГОСТы на полуфабрикаты	4		2	3		3				1		ОК-3, ПК-4, ПК-7
12	Раздел 2 Повышение качества продукции птицеводства												
13	Роль кормовых добавок и биологически активных веществ в кормлении птицы, их влияние на качество продукции	4	2		3		3						ОК-3, ПК-4, ПК-7
14	Методы оценки качества мяса и пути его повышения	4	2		3		3						ОК-3, ПК-4, ПК-7
15	Влияние интенсивных технологий откорма птицы на качество мяса	4	2		3		3				1		ОК-3, ПК-4, ПК-7
16	Влияние пола, возраста и генотипа птицы на качество продукции	4	2		3		3						ОК-3, ПК-4, ПК-7
17	Документы, регламентирующие качество животноводческой продукции.	4		2	3		3						ОК-3, ПК-4, ПК-7
18	Методы оценки качества животноводческой продукции	4		2	4		4				1		ОК-3, ПК-4, ПК-7
19	Оценка органолептических показателей характеризующих качество животноводческой продукции	4		2	4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
20	Оценка качества продукции физическими и химическими методами	4		2	4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
21	Оценка биологическими методами	4		2	4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
22	Современные подходы к оценке белковой полноценности животноводческой продукции	4		2	4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
23	Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности	4		2	4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
24	Химический и физический состав мяса	4		2	4		4				1		ОК-3, ПК-4, ПК-7
25	Пороки мяса			2	4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
26	Раздел 3 Контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов												
27	Контроль качества на мясоперерабатывающих предприятиях	4	2		4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7

28	Технология и контроль уоя и переработки птицы	4	2		4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
29	Технология и контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов	4	2		4		4				1		ОК-3, ПК-4, ПК-7
30	Технология и контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки	4	2		4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
31	Технология и контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов	4	2		4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
32	Технология и контроль производства и качества мясных баночных консервов	4	2		4		4				1		ОК-3, ПК-4, ПК-7
33	Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья и материала для мясоперерабатывающих предприятий.	4		2	4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
34	Стандартизация и качественная оценка пищевых птицы жиров.	4		2	4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
35	Стандартизация и качественная оценка субпродуктов.	4		2	4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
36	Стандартизация и качественная оценка полуфабрикатов.	4		2	4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
37	Стандартизация и качественная оценка вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас.			2	4		4				1		ОК-3, ПК-4, ПК-7
38	Стандартизация и качественная оценка мясных консервов.			2	4		4						ОК-3, ПК-4, ПК-7
Всего по дисциплине			30	40	125	0	125	-	-	-	12	45	

2.3 Содержание разделов дисциплины

№ пп	Название раздела дисциплины	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Инновационные образовательные технологии
1	2	3	4	5	6
Раздел 1	Стандартизация и сертификация продукции птицеводства	<p>Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.</p>	ОК-3 ПК-4 ПК-7	<p>Знать: стандартизацию продуктов птицеводства и их переработки.</p> <p>Уметь: ориентироваться в нормативных документах, находить нужный стандарт</p> <p>Владеть: правовыми основами стандартизации и сертификации продукции</p>	Практические занятия с использованием активных методов обучения; тестирование
Раздел 2	Повышение качества продукции птицеводства	<p>Понятие и определение технологий в птицеводстве, их влияние на качество продукции. Влияние кормления птицы на качество продукции птицеводства. Кормовые добавки и биологически активные вещества. Белково-витаминные добавки, побочные продукты пищевой промышленности, минерально-витаминные комплексы, корма животного происхождения, премиксы, пробиотики, пребиотики и др. Химический состав мяса. Оценка качества мяса. Влияние показателей мясной продуктивности (убойная масса, убойный выход, коэффициент мясности, скороспелость, способность птицы к откорму) на качество и эффективность производства мяса. Влияние полового диморфизма у птицы на энергии роста и качество продукции.</p> <p>Возрастная динамика показателей продуктивности птицы и качества мяса. Оценка качества продукции,</p>	ОК-3 ПК-4 ПК-7	<p>Знать: основные критерии безопасности и качества современного продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Уметь: оценить соответствие современных достижений и передовых технологий в области переработки продукции птицеводства требованиям отечественных и международных стандартов и законодательств</p> <p>Владеть: современными технологиями производства и переработки продукции птицеводства.</p>	Практические занятия с использованием активных методов обучения; тестирование

		получаемой от мясной птицы. Термины и определения на птицы для убоя. Сортировка птицы по полу, возрасту и упитанности. Методы определения упитанности птицы. Категории упитанности и требования ГОСТа на птицы.			
Раздел 3.	Контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов	<p>Предубойный ветеринарный осмотр. Способы убоя птицы. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).</p> <p>Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение.</p> <p>Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов. Методы консервирования, их обоснование и значение. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, замороженное, замороженное и размороженное).</p> <p>Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов - сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение и др.</p>	ОК-3 ПК-4 ПК-7	<p>Знать: качество продукции птицеводства, основные понятия, термины и определения в области качества продукции, методы определения показателей качества, контроль качества мясного сырья и мясопродуктов</p> <p>Уметь: производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов</p> <p>Владеть: методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов</p>	Практические занятия с использованием активных методов обучения; тестирование

2.4 Содержание лекций

№ п/п	Название разделов дисциплины	Темы лекций	Объем (акад. часов)
1.	Стандартизация и сертификация продукции птицеводства	1. Стандартизация продукции птицеводства	2
		2. Основные направления развития стандартизации. Принципы и методы стандартизации	2
		3. Системы и средства стандартизации	2
		4. Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий	2
		5. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов	2
2.	Повышение качества продукции птицеводства	1. Роль кормовых добавок и биологически активных веществ в кормлении птицы, их влияние на качество продукции	2
		2. Методы оценки качества мяса и пути его повышения	2
		3. Влияние интенсивных технологий откорма птицы на качество мяса	2
		4. Влияние пола, возраста и генотипа птицы на качество продукции	2
3.	Контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов	1. Контроль качества на мясоперерабатывающих предприятиях	2
		2. Технология и контроль уоя и переработки птицы	2
		3. Технология и контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов	2
		4. Технология и контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки	2
		5. Технология и контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов	2
		6. Технология и контроль производства и качества мясных баночных консервов	2
ИТОГО:			30

2.5 Содержание практических занятий

№ п/п	Название разделов дисциплины	Темы практических работ	Объем (акад. часов)
1.	Стандартизация и сертификация продукции птицеводства	1. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов	2
		2. Стандартизация птицы для убой	2
		3. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию	2
		4. ГОСТы на мясную продукцию.	2
		5. ГОСТы на полуфабрикаты	2
2.	Повышение качества продукции птицеводства	1. Документы регламентирующие качество животноводческой продукции.	2
		2. Методы оценки качества птицеводческой продукции	2
		3. Оценка органолептических показателей характеризующих качество птицеводческой продукции	2
		4. Оценка качества продукции физическими и химическими методами	2
		5. Оценка биологическими методами	2
		6. Современные подходы к оценке белковой полноценности птицеводческой продукции	2
		7. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности	2
		8. Химический и физический состав мяса	2
		9. Пороки мяса	2
3.	Контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов	1. Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья и материала для мясоперерабатывающих предприятий.	2
		2. Стандартизация и качественная оценка пищевого яйца.	2
		3. Стандартизация и качественная оценка субпродуктов.	2
		4. Стандартизация и качественная оценка полуфабрикатов.	2
		5. Стандартизация и качественная оценка вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас.	2
		6. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов.	2
	ИТОГО:		40

2.6 Самостоятельная работа обучающихся

Номер, название раздела	Тема СРО	Виды СРО	Объём (акад. часов)	КСР (акад. часов)	Подготовка к экзамену
1. Стандартизация и сертификация продукции птицеводства	1. Стандартизация продукции птицеводства 2. Основные направления развития стандартизации. Принципы и методы стандартизации 3. Системы и средства стандартизации 4. Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий 5. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов 6. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов 7. Стандартизация птицы для убоя и мяса в тушах, полутушах 8. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию 9. ГОСТы на мясную продукцию. 10. ГОСТы на полуфабрикаты	Подготовка к занятиям, подготовка к тестированию	30	4	45
2. Повышение качества продукции птицеводства	1. Роль кормовых добавок и биологически активных веществ в кормлении птицы, их влияние на качество продукции 2. Методы оценки качества мяса и пути его повышения 3. Влияние интенсивных технологий откорма птицы на качество мяса 4. Влияние пола, возраста и генотипа птицы на качество продукции 5. Документы, регламентирующие качество	Подготовка к занятиям, подготовка к тестированию	47	4	

	<p>животноводческой продукции.</p> <p>6. Методы оценки качества животноводческой продукции</p> <p>7. Оценка органолептических показателей характеризующих качество животноводческой продукции</p> <p>8. Оценка качества продукции физическими и химическими методами</p> <p>9. Оценка биологическими методами</p> <p>10. Современные подходы к оценке белковой полноценности животноводческой продукции</p> <p>11. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности</p> <p>12. Химический и физический состав мяса</p> <p>13. Пороки мяса</p>				
3. Контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов	<p>1. Контроль качества на мясоперерабатывающих предприятиях</p> <p>2. Технология и контроль уоя и переработки птицы</p> <p>3. Технология и контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов</p> <p>4. Технология и контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки</p> <p>5. Технология и контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов</p> <p>6. Технология и контроль производства и качества мясных баночных консервов</p> <p>7. Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья и материала для мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>8. Стандартизация и качественная оценка пищевых птицы жиров.</p>	Подготовка к занятиям, подготовка к тестированию	48	4	

	<p>9. Стандартизация и качественная оценка субпродуктов.</p> <p>10. Стандартизация и качественная оценка полуфабрикатов.</p> <p>11. Стандартизация и качественная оценка вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас.</p> <p>12. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов.</p>				
			125	12	45

2.7 Фонд оценочных средств

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении №1.

3 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

3.1 Основная литература

3.1.1 Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771.

3.2 Дополнительная литература

3.2.1 Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, Мазилкин И. А. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 173 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5852

3.2.2 Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71724

3.3 Периодические издания

3.3.1 «Достижения науки и техники АПК» ежемесячный научно-популярный журнал.

3.3.2 «Зоотехния» ежемесячный научно-популярный журнал.

3.3.3 «Птицеводство» ежемесячный научно-популярный журнал.

3.4 Электронные издания

3.4.1 АПК России [Электронный ресурс] : научный журнал. — Режим доступа: <http://www.rusapk.ru>

3.5 Учебно-методические разработки

Учебно-методические разработки имеются на кафедре животноводства, в научной библиотеке, в локальной сети Института ветеринарной медицины и на сайте ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

3.5.1 Современные методы контроля и управления качеством продукции птицеводства [Электронный ресурс] : Методические указания к выполнению самостоятельной работы по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства. Уровень высшего образования – магистратура/ сост. Ю. В. Матросова. – Троицк, 2019. – 12 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/enrol/index.php?id=1361>

3.5.2 Современные методы контроля и управления качеством продукции птицеводства [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства. Уровень высшего образования – магистратура/

сост. Ю. В. Матросова. – Троицк, 2019. – 106 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/enrol/index.php?id=1361>

3.6 Электронные ресурсы, находящиеся в свободном доступе в сети Интернет

3.6.1 Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2019. – Режим доступа: <http://юургау.рф/>

3.6.2 Единое окно доступа к информационным ресурсам [Электронный ресурс] : федер. портал. – 2005-2019. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/>

3.6.3 Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3.6.4 Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

3.7 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

3.7.1 Лекции с использованием слайд-презентаций.

3.7.2 Программное обеспечение MS Windows, MS Office.

3.7.3 Информационная справочная система Консультант Плюс

3.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

3.8.1 Перечень учебных кабинетов кафедры птицеводства и птицеводства:

1. Учебная аудитория № 14 для проведения занятий лекционного типа
2. Учебная аудитория № 14 для проведения занятий семинарского типа (практических занятий)
3. Учебная аудитория № 14 для групповых и индивидуальных консультаций.
4. Учебная аудитория № 14 для текущего контроля и промежуточной аттестации
5. Помещение № 38 для самостоятельной работы обучающихся, оснащенная компьютерами
6. Помещение № 29 для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Прочие средства обучения: Переносной мультимедийный комплекс.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

**Б1.В.ДВ.1.2 СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ
ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА**

Уровень высшего образования – МАГИСТРАТУРА (академическая)

Направления подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Профиль подготовки: Технология производства продуктов птицеводства (птицеводство)

Квалификация - магистр

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1	Планируемые результаты обучения (показатели сформированности компетенций)	25	
2	Показатели, критерии и шкала оценивания сформированности компетенций	26	
3	Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП	28	
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	30	
	4.1	Оценочные средства для проведения текущего контроля	30
	4.1.1	Устный опрос на практическом занятии	30
	4.1.2	Тестирование	32
	4.2	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	45
	4.2.1	Экзамен	45

1 Планируемые результаты обучения (показатели сформированности компетенций)

Контролируемые компетенции	ЗУН		
	знания	умения	навыки
Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала ОК-3	Знать: объекты, задачи и виды профессиональной деятельности, связанные с реализацией профессиональных функций по стандартизации и сертификации продукции птицеводства, правовые основы, основные понятия, термины и определения.	Уметь: ориентироваться в нормативных документах, находить нужный стандарт	Владеть: терминологией. Правовыми основами стандартизации и сертификации продукции
Способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей (ПК 4)	Знать: Государственную систему стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ), регламент, стандартизация, стандарт, свод правил, нормативный документ (технические условия, государственные стандарты РФ, общероссийские классификаторы технико экономической информации, стандарты РФ разных уровней); качество продукции птицеводства, основные понятия, термины и определения в области качества продукции, методы определения показателей качества, контроль качества продукции птицеводства	Уметь: пользоваться системой стандартов в целях сертификации новой продукции; производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов	Владеть: методикой разработки стандартов, государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов; методикой определения показателей качества, контроля качества продукции птицеводства
Способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации ПК-7	Знать: принципы построения международных и отечественных стандартов, правила пользования стандартами и другой нормативной документацией; сертификацию, основные термины и определения, системы сертификации, порядок и правила сертификации продукции птицеводства; качество продукции птицеводства, основные понятия, термины и определения в области качества продукции, методы определения показателей качества, контроль качества мясного сырья и мясопродуктов; основные критерии безопасности и качества современного продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения.	Уметь: производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов; оценить соответствие современных достижений и передовых технологий в области переработки продукции птицеводства требованиям отечественных и международных стандартов и законодательств	Владеть: методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов; современными технологиями производства и переработки продукции птицеводства.

2 Показатели, критерии и шкала оценивания сформированности компетенций

Компетенция	Показатели сформированности		Критерии оценивания			
			неуд.	удовл.	хорошо	отлично
ОК-3 (готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала)	знания	Знает объекты, задачи и виды профессиональной деятельности, связанные с реализацией профессиональных функций по стандартизации и сертификации продукции птицеводства, правовые основы, основные понятия, термины и определения	Отсутствует представление о объектах, задачи и виды профессиональной деятельности, связанные с реализацией профессиональных функций по стандартизации и сертификации продукции птицеводства, правовые основы, основные понятия, термины и определения.	Имеет слабые представления о объектах, задачи и виды профессиональной деятельности, связанные с реализацией профессиональных функций по стандартизации и сертификации продукции птицеводства, правовые основы, основные понятия, термины и определения	Способен перечислить некоторые объекты, задачи и виды профессиональной деятельности, связанные с реализацией профессиональных функций по стандартизации и сертификации продукции птицеводства, правовые основы, основные понятия, термины и определения	Владеет современным состоянием связанной с реализацией профессиональных функций по стандартизации и сертификации продукции птицеводства, правовые основы, основные понятия, термины и определения
	умения	Умеет самостоятельно ориентироваться в нормативных документах, находить нужный стандарт	Не способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Показывает способность к самостоятельному освоению вопросов.	Постоянно повышает уровень знаний.
	навыки	Владеет терминологией. Правовыми основами стандартизации и сертификации продукции	Не владеет основами стандартизации и сертификации продукции	Слабо владеет основами стандартизации и сертификации продукции	Знания достаточно уверенные.	В полном объеме владеет информацией.
ПК-4 (способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей)	знания	Знает Государственную систему стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ), регламент, стандартизацию, стандарт, свод правил, нормативный документ (технические условия, государственные стандарты РФ, общероссийские классификаторы технико-экономической информации, стандарты РФ разных	Отсутствует представление о Государственной системе стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ), регламенте, стандартизации, стандарте, своде правил, нормативных документов (технические условия, государственные стандарты РФ, общероссийские классификаторы технико	Имеет слабые представления о Государственной системе стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ), регламенте, стандартизации, стандарте, своде правил, нормативных документов (технические условия, государственные стандарты РФ, общероссийские классификаторы технико	Способен перечислить некоторые особенности Государственной системы стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ), регламенте, стандартизации, стандарте, своде правил, нормативных документов (технические условия, государственные стандарты РФ, общероссийские классификаторы технико	Способен рассказать о Государственной системе стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ), регламенте, стандартизации, стандарте, своде правил, нормативных документов (технические условия, государственные стандарты РФ, общероссийские

		уровней); качество продукции птицеводства, основные понятия, термины и определения в области качества продукции, методы определения показателей качества, контроль качества мясного сырья и мясопродуктов	экономической информации, стандарты РФ разных уровней); качестве продукции птицеводства, основных понятиях, терминах и определениях в области качества продукции, методах определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов	экономической информации, стандарты РФ разных уровней); качестве продукции птицеводства, основных понятиях, терминах и определениях в области качества продукции, методах определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов	экономической информации, стандарты РФ разных уровней); качества мясного сырья и мясопродуктов	классификаторы технико экономической информации, стандарты РФ разных уровней); качестве продукции птицеводства, основных понятиях, терминах и определениях в области качества продукции, методах определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов
	умения	Умеет правильно пользоваться системой стандартов в целях сертификации новой продукции; производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов	Не способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Способен к использованию достигнутого уровня знаний.	Показывает способность к самостоятельному освоению вопросов.	Постоянно повышает уровень знаний.
	навыки	Владеет методикой разработки стандартов, государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов; методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов	Не владеет методикой.	Слабо владеет методикой.	Знания достаточно уверенные.	В полном объеме владеет информацией.
ПК-7 (способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации)	знания	Знает принципы построения международных и отечественных стандартов, правила пользования стандартами и другой нормативной документацией;	Отсутствует представления о принципах построения международных и отечественных стандартов, правилах пользования стандартами	Имеет слабые представления об принципах построения международных и отечественных стандартов, правилах пользования стандартами	Способен перечислить некоторые принципы построения международных и отечественных стандартов, правилах пользования стандартами	Способен перечислить все принципы построения международных и отечественных стандартов, правилах пользования

		<p>сертификацию, основные термины и определения, системы сертификации, порядок и правила сертификации продукции птицеводства; качество продукции птицеводства, основные понятия, термины и определения в области качества продукции, методы определения показателей качества, контроль качества мясного сырья и мясопродуктов; основные критерии безопасности и качества современного продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>и другой нормативной документацией; сертификацию, основных терминах и определениях, системы сертификации, порядке и правилах сертификации продукции птицеводства; качестве продукции птицеводства, основных понятиях, терминах и определений в области качества продукции, методах определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов; основных критериях безопасности и качества современного продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>и другой нормативной документацией; сертификацию, основных терминах и определениях, системы сертификации, порядке и правилах сертификации продукции птицеводства; качестве продукции птицеводства, основных понятиях, терминах и определений в области качества продукции, методах определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов; основных критериях безопасности и качества современного продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>и другой нормативной документацией; сертификацию, основных терминах и определениях, системы сертификации, порядке и правилах сертификации продукции птицеводства; качестве продукции птицеводства, основных понятиях, терминах и определений в области качества продукции, методах определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов</p>	<p>стандартами и другой нормативной документацией; сертификацию, основных терминах и определениях, системы сертификации, порядке и правилах сертификации продукции птицеводства; качестве продукции птицеводства, основных понятиях, терминах и определений в области качества продукции, методах определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов; основных критериях безопасности и качества современного продовольственного сырья и продуктов питания животного происхождения.</p>
	<p>умения</p>	<p>Умеет производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов; оценить соответствие современных достижений и передовых технологий в области переработки продукции птицеводства требованиям отечественных и международных стандартов и законодательств</p>	<p>Не способен к использованию достигнутого уровня знаний.</p>	<p>Способен к использованию достигнутого уровня знаний.</p>	<p>Показывает способность к самостоятельному освоению вопросов.</p>	<p>Постоянно повышает уровень знаний.</p>

	навыки	Владеет методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов; современными технологиями производства и переработки продукции птицеводства.	Не владеет методикой.	Слабо владеет методикой.	Знания достаточно уверенные.	В полном объеме владеет информацией.
--	--------	---	-----------------------	--------------------------	------------------------------	--------------------------------------

3 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, характеризующих базовый (продвинутый) этап формирования компетенций в процессе освоения ОПОП, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1. Современные методы контроля и управления качеством продукции птицеводства [Электронный ресурс] : Методические указания к выполнению самостоятельной работы по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства. Уровень высшего образования – магистратура/ сост. Ю. В. Матросова. – Троицк, 2019. – 12 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/enrol/index.php?id=1361>

2. Современные методы контроля и управления качеством продукции птицеводства [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства. Уровень высшего образования – магистратура/ сост. Ю. В. Матросова. – Троицк, 2019. – 106 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/enrol/index.php?id=1361>

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих *продвинутый этап* формирования компетенций по дисциплине «Современные методы контроля и управления качеством продукции птицеводства», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.1.1 Устный опрос на практическом занятии

Устный опрос на практическом занятии используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным вопросам или темам дисциплины. Темы и планы занятий заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или неудовлетворительно».

Критерии оценки ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после устного ответа.

Критерии оценивания устного ответа на практическом занятии

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и

	<p>навыков;</p> <p>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</p>
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <p>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</p> <p>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</p>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<p>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</p> <p>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;</p> <p>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</p>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<p>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</p> <p>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</p> <p>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</p> <p>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</p>

Вопросы для устного опроса на практическом занятии:

1. Назовите перспективы развития мясной промышленности в России?
2. Как формировалась мясная отрасль в России и за рубежом?
3. Что является сырьевой базой для мясной промышленности?
4. Что такое вынужденный убой?
5. Какие способы консервирования мясного сырья Вы знаете?
6. Какие технологические операции включает технология производства субпродуктов, жира, крови?
7. Какие пороки мяса Вы знаете?
8. Что такое физический состав мяса?
9. Что такое химический состав мяса?
10. Назовите количественные и качественные характеристики мясной продуктивности мяса?
11. Какие технологические операции включает технология производства вареных колбас?
12. Какие технологические операции включает технология производства копченых колбас?
13. Какие технологические операции включает технология производства копченостей?
14. Какие технологические операции включает технология производства полуфабрикатов?
15. Какие технологические операции включает технология производства рубленых полуфабрикатов?
16. Какие машины и какое оборудование используется в мясном производстве?
17. Какой порядок разработки, структуры и изложение стандартов?
18. Что такое технологические условия, нормативные и технологические документы?
19. Как осуществляется государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию?
20. Какие существуют ГОСТы на мясную продукцию?
21. Какие существуют ГОСТы на яичную продукцию?
22. Какие существуют ГОСТы на полуфабрикаты?

4.1.2 Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным темам и разделам дисциплины.

Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

Критерии оценки ответа обучающегося доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи. По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

1. Существуют следующие категории стандартов (выберите все верные ответы)

1. межрайонные стандарты
2. национальные стандарты ГОСТ Р
3. стандарты организаций
4. общероссийские классификаторы техника – экономической и социальной информации
5. паспорт
6. руководство пользователя

2. Национальные стандарты ГОСТ Р – это

1. документ, принятый международным договором российской федерации
2. определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов
3. нормативы, действующие на уровне народного хозяйства в целом
4. совокупность правил выполнения работ по сертификации, её участников и правил функционирования системы сертификации в целом

3. Технические условия – это документ

1. устанавливающий технические требования, которым должны удовлетворять конкретное изделие, материал, вещество и пр. или их группа
2. содержащий правила, указания или руководства, устанавливающие порядок и способ выполнения или осуществления чего-либо
3. устанавливающий на те виды продукции, нормы, правила, требования, понятия и обозначения регламентации
4. в котором производитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям нормативных документов

4. К стандарту на с.-х. продукцию не относятся

1. технические условия
2. технические требования
3. правила приемки
4. правила убоя

5. Классифицирующий индекс сельского хозяйства

1. А
2. С
3. В

4. Г

6. В соответствии с Классификатором государственных стандартов, отрасль птицеводство относится к классу

1. 2
2. 5
3. 7
4. 9

7. Разработчиком национального стандарта является

1. министр сельского хозяйства
2. президент
3. ветеринарный врач
4. любое лицо

8. Метод определения показателей качества продукции с помощью технических средств измерения называется

1. органолептическим
2. измерительным
3. расчетным
4. регистрационным

9. Метод определения показателей качества продукции на основе обнаружения, регистрации и подсчета количества событий, явлений, объектов, называется

1. органолептическим
2. измерительным
3. расчетным
4. регистрационным

10. Определение числовых значений показателей качества продукции – это ____ метод

1. органолептический
2. измерительный
3. расчетный
4. регистрационный

11. Метод определения значений показателей качества продукции на основе комплекса информации, воспринимаемой органами чувств человека, называется

1. органолептическим
2. измерительным
3. расчетным
4. регистрационным

12. Существуют следующие формы подтверждения соответствия (выберите все верные ответы)

1. добровольное
2. обязательное
3. характеристика
4. декларация
5. регламент
6. инструкция

13. Декларация выдается на срок... месяца (ев)

1. 1-3
2. 3-6
3. 6-9
4. 9-12 и выше

14. На транспортируемых птицы выписывают ветеринарное удостоверение формы

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

15. Для предупреждения транспортных и предубойных стрессов применяют

1. антибиотики
2. обезболивающие вещества
3. адаптогены
4. аллергены

16. Слабо механизированное предприятие по переработке птицы на мясо с незаконченным производственным циклом

1. хладобойня
2. скотобаза
3. мясокомбинат
4. бойня

17. Предубойная выдержка для птицы составляет _____ часа (ов)

1. 6
2. 12
3. 18
4. 24

18. Во время предубойной выдержки птицы

1. не кормят и не дают воду
2. кормят, но не дают воду
3. кормят только концентрированными кормами
4. не кормят, но дают воду

19. Синдром нарушенного сознания, характеризующийся значительным повышением порога восприятия всех внешних раздражителей и сонливостью, а также замедленным образованием ассоциаций, затруднением их течения

1. сонливость
2. ступор
3. кома
4. оглушение

20. Оглушение птицы можно производить следующим способом (выберите все верные ответы)

1. электрическим током
2. охотничьим ружьем
3. газовой смесью
4. пневматическим пистолетом
5. кувалдой
6. топором

21. Оптимальное напряжение тока при оглушении птицы должна быть ___ В
1. 0-12
 2. 12-50
 3. 50-100
 4. 220-380
22. Для обескровливания перерезают
1. сонную артерию
 2. язычную артерию
 3. внутреннюю сонную артерию
 4. коронарные артерии
23. Кровь на пищевые цели собирают с помощью
1. шприца
 2. трубки
 3. полого ножа
 4. иглы
24. Кровь на пищевые цели собирают из
1. левого предсердия
 2. правого предсердия
 3. сонной артерии
 4. яремной вены
25. В качестве стабилизатора для предотвращения свертывания крови используют
1. уксусную кислоту
 2. крахмал
 3. сахар
 4. поваренную соль
26. Процесс разделки тушки птицы производят (выберите все верные ответы)
1. в шкуре
 2. обдиранием
 3. без шкуры
 4. крупонированием
 5. ощипыванием
 6. обрезанием
27. Убой птицы разрешен при заболеваниях
1. бронхит
 2. африканская чума птицы
 3. сибирская язва
 4. ботулизм
28. Процесс самопроизвольного изменения химического состава, структуры и свойств мясного сырья после убоя животного под воздействием собственных ферментов мяса
1. гидролиз
 2. автолиз
 3. метаболизм
 4. гемолиз

29. При нарушении условий хранения, резких колебаниях температуры и влажности воздуха, недостаточном охлаждении тушки, этот порок мяса вызывают устойчивые к низким температурам слизиобразующие микроорганизмы (микрококки, молочнокислые бактерии, дрожжи и др.), которые хорошо развиваются даже при температуре 0 °С

1. загар
2. закисание
3. ослизнение
4. плеснивание

30. мяса возникает при появлении на поверхности плесневых грибов, чему способствуют высокая влажность мяса, плохая вентиляция воздуха в хранилище. На поверхности образуются различные по форме и цвету колонии (белые, серо-, или темно-зеленые, черные и др.)

1. Загар
2. Закисание
3. Ослизнение
4. Плеснивание

31. мяса вызывают кислотообразующие бактерии, если мясо плохо обескровлено, влажное или хранится при высоких температурах. Оно размягчается, приобретает серый цвет с неприятным кислым запахом. На таком мясе интенсивно развиваются плесень и слизиобразующие бактерии

1. Загар
2. Закисание
3. Ослизнение
4. Плеснивание

32. мяса возникает в первые часы после убоя при хранении мяса в душном помещении с температурой выше 18-20 °С, при нарушении условий охлаждения или замораживания, а также при хранении парного мяса в плотной воздухонепроницаемой таре. При этом оно становится коричнево-красным или сероватым с зеленоватым оттенком, появляется сильный кислый запах

1. Загар
2. Закисание
3. Ослизнение
4. Плеснивание

33. Процесс распада белков, обусловленный жизнедеятельностью гнилостных микроорганизмов в условиях высокой температуры, влажности и доступе кислорода, называется мяса

1. гниение
2. закисание
3. ослизнение
4. плеснивание

34. Мясо, подвергшееся после разделки туши остыванию в естественных условиях или в холодильных камерах не менее 6 ч., приобретшее температуру окружающего воздуха, покрывшееся корочкой подсыхания, и мышцы которого стали упругими, называется

1. охлажденное
2. парное
3. мороженное
4. остывшее

35. Мясо, имеющее температуру в толще мышц у костей от 0 до +4°C, поверхность его не увлажнена, мышцы эластичные. Оно имеет более темную окраску поверхности по сравнению с остывшим мясом вследствие изменения миоглобина, более плотную корочку подсыхания, менее упругую эластичную консистенцию, называется

1. охлажденное
2. парное
3. мороженное
4. остывшее

36. Мясо, подвергнутое замораживанию в морозильных камерах или в естественных условиях до температуры в толще мышц у костей не выше — 6°C, называется

1. охлажденное
2. парное
3. мороженное
4. остывшее

37. Признак доброкачественности остывшего мяса

1. корочка подсыхания
2. ямка при надавливании пальцем не выравнивается
3. поверхность равномерно влажная
4. неприятный запах

38. Масса тела сельскохозяйственных птицы после 12 часовой голодной выдержки, важный хозяйственно биологический показатель, характеризующий рост и развитие птицы

1. живая масса
2. убойный выход
3. убойная масса
4. масса туши

39. Мясо на костях, без головы, ног, внутренних органов, включающая скелетную мускулатуру с костями скелета и прилегающим к ним тканями

1. живая масса
2. убойный выход
3. убойная масса
4. масса туши

40. Фактическая масса тушки после полной ее обработки (без головы, ног и внутренних органов), выраженная в килограммах

1. живая масса
2. убойный выход
3. убойная масса
4. масса туши

41. Процентное отношение убойной массы к предубойной живой массе птицы после 24-часовой голодной выдержки

1. живая масса
2. убойный выход
3. убойная масса
4. масса туши

42. К технологическим показателям качества мяса относятся (выберите все верные ответы)

1. pH
2. консистенция
3. содержание макроэлементов
4. состояние жира
5. запах
6. содержание лекарственных веществ
7. влажность

43. К санитарно – гигиеническим показателям качества относят

1. запах
2. отсутствие нитратов
3. содержание макроэлементов
4. pH

44. Прижизненные факторы, влияющие на качество готовых мясных продуктов

1. вид, порода, пол
2. посмертное окоченение, глубокий автолиз, гемолиз
3. посол, варка, обжарка
4. температура, влажность, сроки хранения

45. Совокупность технологических процессов, влияющие на качество готовых мясных продуктов

1. вид, порода, пол
2. посмертное окоченение, глубокий автолиз, гемолиз
3. посол, варка, обжарка
4. температура, влажность, сроки хранения

46. Послеубойные факторы, влияющие на качество готовых мясных продуктов

1. вид, порода
2. посмертное окоченение, глубокий автолиз
3. посол, варка
4. температура, влажность

47. Цвет мяса обусловлен наличием красящего вещества, называемого

1. миозин
2. актин
3. миоглобин
4. миофибрилл

48. Незаменимой аминокислотой является

1. фенилалонин
2. глицин
3. тирозин
4. цистин

49. Заменимой аминокислотой является

1. метионин
2. глютаминовая кислота
3. лизин
4. триптофан

50. Пищевая ценность мяса зависит от

1. энергии, которая высвобождается из продукта в процессе биологического окисления
2. нежности и сочности мяса
3. содержания в нем белков, жиров и углеводов
4. качества белковых соединений, их переваримости

51. Установите последовательность в химическом составе мяса птицы в порядке убывания компонентов (1,3,2,4)

1. вода
2. жиры
3. белки
4. минеральные вещества

52. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении

- 1 белок
- 1 желток
- 2 скорлупа
- 3 белок и скорлупа

53. Самая ценная часть тушки цыплят-бройлеров

1. грудка
2. каркас
3. голень
4. бедро

54. Дефект мяса - PSE характеризуется

1. красным цветом, твердой консистенции
2. бледным цветом, мягкой консистенцией
3. красным цветом, мягкой консистенцией
4. розовым цветом, упругой консистенцией

55. Дефект мяса - DFD характеризуется

1. красным цветом, твердой консистенцией
2. бледным цветом, мягкой консистенцией
3. бледным цветом, твердой консистенцией
4. красным цветом, мягкой консистенцией

56. Для органолептической оценки мяса Вы

1. надавливаете пальцем на участок мякоти
2. берете пробу мяса и отправляете в лабораторию
3. берете пробу мяса, варите, собираете дегустационную комиссию
4. проводите обвалку туши

57. pH мяса зависит от

1. влажности и температуры окружающей среды
2. количества микроорганизмов на поверхности мяса
3. количества гликогена и образуемой из него молочной кислоты
4. влажности и температуры в холодильнике

58. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре

- 1 омлет

- 2 яичный порошок
- 3 лезон
- 4 яичный меланж

59. Столовое холодильниковое яйцо по ГОСТ Р 52121-2003 определяется как яйцо,...

- 1.направляемое на переработку в предприятия общепита в замороженном состоянии
- 2.срок хранения которых не превышает 7 сут.
- 3.срок хранения которых от 8 до 25 сут. при температуре 0-20 С
- 4.срок хранения которых не более 90 сут. при температуре -2-0 С

60. При сортировке по категориям яйца массой 60 г должны быть отнесены к категории

- 1.С-0
- 2.С-1
- 3.С-2
- 4.С-3

61. При сортировке по категориям яйца массой 76 г должны быть отнесены к категории

- 1.С-В
- 2.С-0
- 3.С-1
- 4.С-2

62. При сортировке по категориям яйца отборной категории должны иметь массу, г

- 1.75 и более
- 2.65-75
- 3.55-65
- 4.55-45

63. При сортировке по категориям яйца третьей категории должны иметь массу, г

- 1.65-75
- 2.55-65
- 3.45-55
- 4.35-45

64. Какие данные должны содержаться в маркировке тары

- 1 дата изготовления, наименование продукта, знак качества
- 2 дата изготовления, название фирмы
- 3 номер укладчика, дата изготовления
- 4 знак качества

65. Срок хранения сухих яичных продуктов при температуре 5С

- 1 24 часа
- 2 6 часов
- 3 неделя
- 4 6 месяцев

66. Стабилизатором не является

- 1. фибризол
- 2. лимоннокислый натрий
- 3. фосфорнокислый натрий
- 4. марганцово-кислый калий

67. Как упаковывают жидкие яичные продукты

- 1 полиэтиленовые пакеты
- 2 стеклянная тара
- 3 алюминиевые бидоны
- 4 контейнера

68. К химическому способу консервирования мяса относят

1. сушку
2. замораживание
3. копчение
4. посол

69. Охлаждение мяса происходит при температуре ...°С

1. от 0 до -4
2. от+4 до 0
3. от + 8 до +4
4. от -8 до -4

70. В соответствии с правилами по хранению подмороженного мяса его срок хранения составляет _____ суток

1. 12
2. 30
3. 90
4. 120

71. Нагрев продукта, изолированного от внешней среды путем упаковки его в герметизированную жестяную или стеклянную тару, до температуры и в течение времени, достаточных для предотвращения развития микрофлоры, при длительном хранении продукта – это

1. пастеризация
2. стерилизация
3. опалка
4. ошпарка

72. Температура пастеризации _____°С

1. 25-45
2. 45-55
3. 55-75
4. 75-100

73. Температура горячего копчения _____°С

1. 35-45
2. 45-55
3. 55-65
4. 65-75

74. Посол мяса бывает (выберите все верные ответы)

1. сухой
2. влажный
3. мокрый
4. смешанный
5. холодный
6. горячий

75. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?

- 1 омлет
- 2 яичный порошок
- 3 льезон
- 4 яичный меланж

76. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении?

- 1 белок
- 1 желток
- 2 скорлупа
- 3 белок и скорлупа

77. Мясные полуфабрикаты - это

- 1 куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- 2 мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- 3 разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- 4 процесс обработки продуктов

78. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

- 1 панированные, рубленые, котлеты, пельмени
- 2 натуральные, мясной фарш, пельмени
- 3 котлеты, пельмени, мясной фарш
- 4 натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

79. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

- 1 разделку, обвалку, жиловку и сортировку
- 2 обвалку, жиловку, разделку и сортировку
- 3 сортировку, обвалку, жиловку и разделку
- 4 разделку, жиловку, обвалку и сортировку

80. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

- 1 безкостные
- 2 мясокостные
- 3 костные
- 4 крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

81. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...

- 1 в пределах 0-8 0С
- 2 10 0С
- 3 12 0С
- 4 16 0С

82. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?

- 1 улучшается консистенция

2 сокращается продолжительность выдержки мяса

3 изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий

4 увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий

83. Вареные колбасы – это изделия

1. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, подвергнутые обжарке и варке

2. из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые осадке, обжарке варке и копчению

3. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению и сушке

4. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению, варке, вторичному копчению и сушке

84. Варено – копченые колбасы – это изделия

1. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, подвергнутые обжарке и варке

2. из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые осадке, обжарке варке и копчению

3. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению и сушке

4. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению, варке, вторичному копчению и сушке

85. Сырокопченые колбасы – это изделия

1. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, подвергнутые обжарке и варке

2. из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые осадке, обжарке варке и копчению

3. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению и сушке

4. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению, варке, вторичному копчению и сушке

86. Полукопченые колбасы – это изделия

1. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, подвергнутые обжарке и варке

2. из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые осадке, обжарке варке и копчению

3. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению и сушке

4. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению, варке, вторичному копчению и сушке

87. Влагоемкость мяса – это признак характеризующий

1. качество

2. питательность

3. свежесть

4. консистенцию

88. При выработке ливерных колбас сырье не подвергают

1. нитритному посолу

2. тепловой обработке

3. бланшировке

4. вымачиванию

89. Кровяная колбаса рекомендуется при

1. авитаминозе
2. интоксикациях
3. анемии
4. аллергии

90. При производстве зельцев сырье должно содержать большое количество

1. жира
2. белка
3. коллагена
4. воды

91. К мелкокусковым полуфабрикатам относят

1. гуляш
2. котлеты натуральные
3. лопатки
4. грудинку

92. Посолочный ингредиент при производстве колбас (выберите все верные ответы)

1. NaCl
2. NaNO₃
3. H₂O
4. NaNO₂
5. Na₂O
6. HCl

93. Для придания колбасным продуктам розово-красной окраски применяют

1. нитрит натрия
2. хлорид Натрия
3. глютамат Натрия
4. пищевой краситель

94. Для копчения мяса используют

1. опила плодовых деревьев
2. жидкий дым
3. опила сосны, ели
4. древесный уголь

95. Участок кишечной оболочки не обработанный дымовым газом называют

1. отеком
2. слипом
3. морщинистостью
4. лопнувшей оболочкой

96. При копчении в продукте накапливаютсявещества обладающие бактерицидным действием

1. органические
2. нейтральные
3. канцерогенные
4. фенольные

97. Сублимационная сушка - это

1. процесс принудительного удаления жидкости из веществ и материалов.
2. процесс характеризующийся фазовым переходом льда в пар в условиях глубокого вакуума.
3. обработка продуктов сухим воздухом который получают из теплогенераторов
4. метод химико-технологической обработки для выделения воды из продуктов

98. Осадка - это

1. выдерживание колбасных батонов с фаршем при низкой температуре до начала термообработки
2. наполнение колбасных оболочек фаршем на колбасных шприцах и заделка концов оболочки на клипсаторах
3. производство фаршей посредством смешивания компонентов и их измельчения на колбасных куттерах
4. разделка туш птицы, отделение мяса от костей

99. Технология производства полукопченых колбас осуществляется в следующей последовательности

1. осадка
2. варка
3. остывание
4. обработка сырья
5. обжарка
6. куттерование
7. сушка

100. Для увеличения выхода готовой продукции путем регидрации используют

1. шпик
2. хлеб
3. текстурат соевый
4. муку пшеничную

4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1 Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающийсяю образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающийсяю выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен проводится в форме опроса по билетам. Экзаменационные билеты утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете содержатся два или три вопроса/задачи. Экзамен проводится в период экзаменационной сессии, предусмотренной учебным планом. Экзамен начинается в указанное в расписании время и проводится в отведенной для этого аудитории, указанной в расписании.

Критерии оценки ответа обучающийсяю (табл.), а также форма его проведения доводятся до сведения обучающийсяю до начала экзамена. Результат экзамена объявляется обучающийсяю непосредственно после его сдачи, затем выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку.

Шкала	Критерии оценивания
--------------	----------------------------

<p>Оценка 5 (отлично)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
<p>Оценка 4 (хорошо)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
<p>Оценка 3 (удовлетворительно)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности не принципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
<p>Оценка 2 (неудовлетворительно)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Перечень вопросов к экзамену

1. Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий.
2. Технология субпродуктов, жира, крови.
3. Химический состав мяса.
4. Характеристика современного оборудования для производства консервов.
5. Технология производства рубленых полуфабрикатов.
6. Физический состав мяса.
7. Характеристика оборудования убоя птицы.
8. Технология производства полуфабрикатов.
9. Условия и сроки хранения мясных продуктов.
10. Характеристика и пищевая ценность мяса птицы.

11. Технология производства натуральных кишечных оболочек.
12. Убой птицы.
13. Факторы, влияющие на качество и питательную ценность мяса.
14. Технология производства копченых колбас.
15. Требования, предъявляемые к сырью для производства кормовой муки.
16. Требования, предъявляемые при транспортировке птицы.
17. Технология производства копченостей.
18. Способы консервирования мясного сырья.
19. Транспортировка убойных птицы.
20. Технология производства колбасных изделий.
21. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов.
22. Технология производства замороженных полуфабрикатов.
23. Технология производства вареных колбас.
24. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов.
25. Технологические условия, нормативные и технологические документы.
26. Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях.
27. Порядок приема и сдачи птицы для убоя по живой массе и упитанности.
28. Способы хранения мясного сырья.
29. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность.
30. Пороки мяса.
31. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях.
32. Технология кожевенно-мехового сырья.
33. Оценка качества продуктов из мяса.
34. Состояние и перспектива развития мясоперерабатывающей промышленности.
35. Технология кишечного и эндокринного сырья.
36. Оценка качества мяса.
37. Сортировка птицы по полу, возрасту и упитанности.
38. Технологические схемы выработки полуфабрикатов.
39. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов.
40. Предубойный ветеринарный осмотр.
41. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей.
42. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.
43. Правила клеймения туш.
44. Технологическая схема получения консервов.
45. Основные технологические процессы производства полуфабрикатов.
46. Порядок разработки, структуры и изложение технологических условий, других нормативных и технологических документов.
47. Сырье для колбасного производства.
48. Основные задачи при организации перевозки птицы.
49. Подготовка птицы к убою.
50. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов.
51. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя птицы.

52. Переработка мяса.
53. Сухой и мокрый посолы.
54. Организация и развитие сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также обеспечение населения продукцией высокого качества.
55. Переработка птицы без снятия шкуры и со снятием крупона.
56. Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.
57. Определение качества кормовой муки.
58. Первичная обработка тушек.
59. Методы консервирования, их обоснование и значение.
60. Оглушение птицы, способы.
61. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности.
62. Копчение, вяление, высушивание, запекание.
63. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.
64. Категории упитанности и требования ГОСТа на птицы.
65. Консервирование мяса посолом.
66. Общая характеристика мясной продуктивности убойных птицы.
67. Источники получения холода.
68. Консервирование мяса низкой температурой.
69. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов - сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение и др.
70. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России.
71. Консервирование мяса высокой температурой.
72. Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение.
73. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.
74. Классификация полуфабрикатов.
75. Морфологический состав и характеристика основных тканей мяса.
76. Государственные стандарты на продукцию.
77. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).
78. Методы определения упитанности птицы.
79. ГОСТы на полуфабрикаты.
80. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ).
81. Машины и оборудование в мясном производстве.
82. ГОСТы мясной продукции.
83. Виды колбасных изделий, упаковочные и вязочные материалы.
84. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства колбасных изделий.
85. Вынужденный убой.

86. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов.
87. Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации.
88. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика.
89. Ассортимент выпускаемой продукции.
90. Значение мясоперерабатывающей промышленности.

