

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета биотехнологии
_____ Д.С. Брюханов

«22» мая, 2020 г.

Кафедра Животноводства и птицеводства

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.ДВ.01.02 СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И УПРАВЛЕНИЯ
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ СВИНОВОДСТВА**

Направление подготовки: **36.04.02 Зоотехния**

Программа: **Интенсивные технологии животноводства (свиноводство)**

Уровень высшего образования – **магистратура**

Квалификация – **магистр**

Форма обучения – **очная**


Троицк
2020

Рабочая программа дисциплины «Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.09.2017 г. № 973. Рабочая программа предназначена для подготовки магистра по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния.


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

Составители – кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Брюханов Д.С., ассистент Бочкарев А.К.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Животноводства и птицеводства «14» мая 2020 г. (протокол № 9).

И.о. зав. кафедрой Животноводства и птицеводства, доктор сельскохозяйственных наук, доцент  Ю.В. Матросова

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета биотехнологии «21» мая 2020 г. (протокол № 6).

Председатель методической комиссии факультета биотехнологии, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент  О.А. Власова

Директор научной библиотеки



Е.И. Лебедева

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1. Цель и задачи дисциплины	4
1.2. Компетенции и индикаторы их достижений.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3. Объём дисциплины и виды учебной работы	4
3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	4
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4. Структура и содержание дисциплины.....	6
4.1. Содержание дисциплины.....	6
4.2. Содержание лекций	7
4.3. Содержание лабораторных занятий	7
4.4. Содержание практических занятий.....	7
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	8
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине... 9	
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	9
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	9
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	10
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	10
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	10
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	10
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся.....	12
Лист регистрации изменений.....	37

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический; научно-образовательный.

Цель дисциплины: освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области современных методов контроля и управления качеством продукции свиноводства, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины: изучение общих вопросов менеджмента качества; контроля качества применительно к продукции свиноводства и овладение соответствующими методами; овладение умениями проводить оценку качества продукции свиноводства; методами управления качеством продукции свиноводства на разных этапах производственного цикла.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 3. Способен обеспечивать рациональное воспроизводство, владеть методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 3. ПК 3 Обеспечивает реализацию современных технологий	знания	Обучающийся должен знать вопросы контроля качества применительно к продукции свиноводства и соответствующие им методы для обеспечения реализации современных технологий в свиноводстве.(Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь пользоваться нормативным документами и стандартами в целях сертификации новой продукции; производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов; оценивать соответствие современных достижений и современных технологий в области переработки продукции свиноводства.(Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 –У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть терминологией, правовыми основами стандартизации и сертификации продукции, методикой разработки стандартов, государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов; методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов.(Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 –Н.3)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы магистратуры.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 6 зачетных единиц (ЗЕТ), 216 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	82
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	36
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	36
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	10
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	107
Контроль	27
Итого	216

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе					
			контактная работа			СР	Контроль	
			Л	ПЗ	КСР			
Раздел 1. Стандартизация и сертификация продукции свиноводства								
1.1.	Стандартизация продукции свиноводства	5	2			2	3	х
1.2.	Основные направления развития стандартизации. Принципы и методы стандартизации	7	4				3	х
1.3.	Системы и средства стандартизации	5	2				3	х
1.4.	Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий	7	4				3	х
1.5.	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов	5	2				3	х
1.6.	Порядок разработки, структуры и изложение стандартов	5		2			3	х
1.7.	Стандартизация свиней для уоя и мяса в тушах, полутушах	5		2			3	х
1.8.	Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию	5		2			3	х
1.9.	ГОСТы на мясную продукцию и полуфабрикаты	5		2			3	х
1.10	ГОСТы на полуфабрикаты	6					4	х
Раздел 2. Повышение качества продукции свиноводства								
2.1.	Роль кормовых добавок и биологически активных веществ в кормлении животных, их влияние на качество продукции	5	2				3	х
2.2.	Методы оценки качества мяса и пути его повышения	5	2				3	х
2.3.	Влияние интенсивных технологий откорма свиней на качество свинины	5	2				3	х
2.4.	Влияние пола, возраста и генотипа свиней на качество продукции	5	2				3	х
2.5.	Документы регламентирующие качество животноводческой продукции.	5		2			3	х
2.6.	Методы оценки качества животноводческой продукции	5		2			3	х
2.7.	Оценка органолептических показателей характеризующих качество животноводческой продукции	5		2		4	3	х
2.8.	Оценка качества продукции физическими и химическими методами	5		2			3	х
2.9.	Оценка биологическими методами	5		2			3	х
2.10.	Современные подходы к оценке белковой полноценности животноводческой продукции	5		2			3	х
2.11.	Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности	5		2			3	х
2.12.	Химический и физический состав мяса	5		2			3	х
2.13.	Пороки мяса	9		2			3	х
Раздел 3. Контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов								
3.1.	Контроль качества на мясоперерабатывающих предприятиях	7	4			4	3	х
3.2.	Технология и контроль уоя и переработки свиней	5	2				3	х
3.3.	Технология и контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов	5	2				3	х
3.4.	Технология и контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки	5	2				3	х
3.5.	Технология и контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов	5	2				3	х
3.6.	Технология и контроль производства и качества мясных баночных консервов	5	2				3	х
3.7.	Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья и материала для мясоперерабатывающих предприятий.	5		2			3	х
3.8.	Стандартизация и качественная оценка пищевых животных жиров.	5		2			3	х

3.9.	Стандартизация и качественная оценка субпродуктов	5		2		3	x
3.10.	Стандартизация и качественная оценка вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас.	5		2		3	x
3.11.	Стандартизация и качественная оценка мясных консервов.	5		2		3	x
3.12.	Стандартизация и качественная оценка полуфабрикатов.	8				4	x
	Контроль	27	x	x	x	x	27
	Итого	216	36	36	10	107	27

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Стандартизация и сертификация продукции свиноводства

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.

Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.

Раздел 2. Повышение качества продукции свиноводства

Понятие и определение технологий в животноводстве, их влияние на качество продукции. Влияние кормления животных на качество продукции животноводства. 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 по внешнему виду и цвету, степени свежести, запаху, составу жира и костного мозга. Определение температуры плавления и йодного числа. Влияние показателей мясной продуктивности (убойная масса, убойный выход, коэффициент мясности, скороспелость, способность животных к откорму) на качество и эффективность производства свинины. Влияние полового диморфизма у свиней на энергии роста и качество продукции.

Возрастная динамика показателей продуктивности свиней и качества мяса. Оценка качества продукции, получаемой от скороспелых пород и типов свиней в промышленном свиноводстве. Использование свиней мясных и беконных пород.

Термины и определения на свиней для убоя. Сортировка животных по полу, возрасту и упитанности. Методы определения упитанности свиней. Категории упитанности и требования ГОСТа на свиней.

Раздел 3. Контроль и управление качеством производства мяса и мясopодуKтов

Предубойный ветеринарный осмотр. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях. Переработка свиней без снятия шкуры и со снятием крупона. Правила клеймения туш.

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).

Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение.

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, подмороженное, замороженное и размороженное).

Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Консервирование мяса высокой температурой. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность. Копчение, вяление, высушивание, запекание. 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.

4.2. Содержание лекций

№ п/п	Наименование лекции	Количество часов
1	Стандартизация продукции свиноводства	2
2	Основные направления развития стандартизации. Принципы и методы стандартизации	4
3	Системы и средства стандартизации	2
4	Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий	4
5	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов	2
6	Роль кормовых добавок и биологически активных веществ в кормлении животных, их влияние на качество продукции	2
7	Методы оценки качества мяса и пути его повышения	2
8	Влияние интенсивных технологий откорма свиней на качество свинины	2
9	Влияние пола, возраста и генотипа свиней на качество продукции	2
10	Контроль качества на мясоперерабатывающих предприятиях	4
11	Технология и контроль уоя и переработки свиней	2
12	Технология и контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясopодуKтов	2
13	Технология и контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки	2
14	Технология и контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов	2
15	Технология и контроль производства и качества мясных баночных консервов	2
	Итого	36

4.3. Содержание лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены

4.4. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов
1	Порядок разработки, структуры и изложение стандартов	2
2	Стандартизация свиней для уоя и мяса в тушах, полутушах	2
3	Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию	2
4	ГОСТы на мясную продукцию	2
5	Документы регламентирующие качество животноводческой продукции.	2
6	Методы оценки качества животноводческой продукции	2
7	Оценка органолептических показателей характеризующих качество животноводческой продукции	2
8	Оценка качества продукции физическими и химическими методами	2
9	Оценка биологическими методами	2
10	Современные подходы к оценке белковой полноценности животноводческой продукции	2
11	Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности	2
12	Химический и физический состав мяса	2
13	Пороки мяса	2
14	Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья и материала для мясоперерабатывающих предприятий.	2
15	Стандартизация и качественная оценка пищевых животных жиров.	2
16	Стандартизация и качественная оценка субпродуктов	2
17	Стандартизация и качественная оценка вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас.	2
18	Стандартизация и качественная оценка мясных консервов.	2
	Итого	36

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов
Подготовка к устному опросу на практическом занятии	36
Подготовка к тестированию	10
Подготовка к собеседованию	9
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	52
Итого	107

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1.	Стандартизация продукции свиноводства	3
2.	Основные направления развития стандартизации. Принципы и методы стандартизации	3
3.	Системы и средства стандартизации	3
4.	Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий	3
5.	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов	3
6.	Порядок разработки, структуры и изложение стандартов	3
7.	Стандартизация свиней для убоя и мяса в тушах, полутушах	3
8.	Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию	3
9.	ГОСТы на мясную продукцию.	3
10.	ГОСТы на полуфабрикаты	4
11.	Роль кормовых добавок и биологически активных веществ в кормлении животных, их влияние на качество продукции	3
12.	Методы оценки качества мяса и пути его повышения	3
13.	Влияние интенсивных технологий откорма свиней на качество свинины	3
14.	Влияние пола, возраста и генотипа свиней на качество продукции	3
15.	Документы, регламентирующие качество животноводческой продукции.	3
16.	Методы оценки качества животноводческой продукции	3
17.	Оценка органолептических показателей характеризующих качество животноводческой продукции	3
18.	Оценка качества продукции физическими и химическими методами	3
19.	Оценка биологическими методами	3
20.	Современные подходы к оценке белковой полноценности животноводческой продукции	3
21.	Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности	3
22.	Химический и физический состав мяса	3
23.	Пороки мяса	3
24.	Контроль качества на мясоперерабатывающих предприятиях	3
25.	Технология и контроль убоя и переработки свиней	3
26.	Технология и контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов	3
27.	Технология и контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки	3
28.	Технология и контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов	3
29.	Технология и контроль производства и качества мясных баночных консервов	3
30.	Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья и материала для мясоперерабатывающих предприятий.	3
31.	Стандартизация и качественная оценка пищевых животных жиров.	3
32.	Стандартизация и качественная оценка субпродуктов.	3
33.	Стандартизация и качественная оценка полуфабрикатов.	3
34.	Стандартизация и качественная оценка вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас.	3
35.	Стандартизация и качественная оценка мясных консервов	4
	Итого	107

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

5.1 Брюханов, Д.С. Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.04.02 Зоотехния, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / Д.С. Брюханов, А.К. Бочкарев – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020.– Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00530.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2835>

5.2. Брюханов, Д.С. Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.02 Зоотехния, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / Д.С. Брюханов, А.К. Бочкарев – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020.– Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00531.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2835>

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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.

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

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

Основная:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/130579>

2. Бекенёв, В.А. Технология разведения и содержания свиней [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Бекенёв. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 416 с. — Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <https://e.lanbook.com/book/3194>.

Дополнительная:

1. Животноводство [Электронный ресурс] : учебник / Г.В. Родионов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 640 с. — Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/44762>

2. Амбражей, И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.М. Амбражей. - Минск : РИПО, 2014. - 128 с. – Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463522>.

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yoypgray.pф>
2. ЭБС «Лань» – <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – <http://biblioclub.ru>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

9.1 Брюханов, Д.С. Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.04.02 Зоотехния, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / Д.С. Брюханов, А.К. Бочкарев – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020.– Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00530.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2835>

9.2. Брюханов, Д.С. Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.02 Зоотехния, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / Д.С. Брюханов, А.К. Бочкарев – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020.– Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00531.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2835>

10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

1. «Техэксперт: Базовые нормативные документы»
2. «Техэксперт: Пищевая промышленность»
3. «Сельхозтехника»
4. «КонсультантПлюс»
5. Электронный каталог Института ветеринарной медицины -

http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus

Программное обеспечение:

- Windows XP Home Edition OEM Software
- Антивирус Kaspersky Endpoint Security
- Лицензионное программное обеспечение «My TestXPro 11.0»
- Microsoft Windows PRO 10 Russian Academic OLP 1Licence NoLevel Legalization

GetGenuine

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

Учебные аудитории №24 оснащенные оборудованием и техническими средствами для выполнения практических работ.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 38 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения

Переносной мультимедийный комплекс (экран настенный, ноутбук Lenovo3 , мультимедийный проектор), измерительные приборы для взятия промеров. Учебно-наглядные пособия.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	14
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	14
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	15
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	16
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости	16
4.1.1. Устный опрос на практическом занятии	16
4.1.2. Тестирование	18
4.1.3. Собеседование	19
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	21
4.2.1. Экзамен	21

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ПК – 3. Способен обеспечивать рациональное воспроизводство, владеть методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД – 3. ПК 3 Обеспечивает реализацию современных технологий	Обучающийся должен знать вопросы контроля качества применительно к продукции свиноводства и соответствующие им методы для обеспечения реализации современных технологий в свиноводстве. (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - 3.3)	Обучающийся должен уметь пользоваться нормативными документами стандартами в целях сертификации новой продукции; производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов; оценивать соответствие современных достижений и современных технологий в области переработки продукции свиноводства. (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 –У.3)	Обучающийся должен владеть терминологией, правовыми основами стандартизации и сертификации продукции, методикой разработки стандартов, государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов; методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов. (Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 –Н.3)	Устный опрос на практическом занятии, тестирование, собеседование	Экзамен

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД – 3. ПК 3 Обеспечивает реализацию современных технологий

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 - 3.3	Обучающийся не знает вопросы контроля качества применительно к продукции свиноводства и соответствующие им методы для обеспечения реализации современных технологий в свиноводстве.	Обучающийся слабо знает вопросы контроля качества применительно к продукции свиноводства и соответствующие им методы для обеспечения реализации современных технологий в свиноводстве.	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает вопросы контроля качества применительно к продукции свиноводства и соответствующие им методы для обеспечения реализации современных технологий в свиноводстве.	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает вопросы контроля качества применительно к продукции свиноводства и соответствующие им методы для обеспечения реализации современных технологий в свиноводстве.
Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3–У.3	Обучающийся не умеет пользоваться нормативными документами и стандартами в целях	Обучающийся слабо умеет пользоваться нормативными документами и стандартами в целях	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет пользоваться нормативным	Обучающийся умеет пользоваться нормативными документами и стандартами в целях

	сертификации новой продукции; производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов; оценивать соответствие современных достижений и современных технологий в области переработки продукции свиноводства.	сертификации новой продукции; производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов; оценивать соответствие современных достижений и современных технологий в области переработки продукции свиноводства.	документами и стандартами в целях сертификации новой продукции; производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов; оценивать соответствие современных достижений и современных технологий в области переработки продукции свиноводства.	сертификации новой продукции; производить экспертизу качества мяса и мясопродуктов; оценивать соответствие современных достижений и современных технологий в области переработки продукции свиноводства.
Б1.В.ДВ.01.02, ПК-3 –Н.3	Обучающийся не владеет терминологией, правовыми основами стандартизации и сертификации продукции, методикой разработки стандартов, государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов; методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов.	Обучающийся слабо владеет терминологией, правовыми основами стандартизации и сертификации продукции, методикой разработки стандартов, государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов; методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов.	Обучающийся владеет методами терминологией, правовыми основами стандартизации и сертификации продукции, методикой разработки стандартов, государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов; методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов.	Обучающийся свободно владеет терминологией, правовыми основами стандартизации и сертификации продукции, методикой разработки стандартов, государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов; методикой определения показателей качества, контроля качества мясного сырья и мясопродуктов.

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

3.1 Брюханов, Д.С. Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.04.02 Зоотехния, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / Д.С. Брюханов, А.К. Бочкарев – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020.– Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00530.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2835>

3.2. Брюханов, Д.С. Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.02 Зоотехния, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / Д.С. Брюханов, А.К. Бочкарев – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020.– Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00531.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2835>

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства», 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

Ответ на практическом занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку: Брюханов, Д.С. Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства [Электронный ресурс]: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.02 Зоотехния, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / Д.С. Брюханов, А.К. Бочкарев – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020.– Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00531.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2835>) заранее сообщаются обучающимся.

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Тема 1. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов 1. Структура и содержание стандартов разных видов. 2. Порядок разработки стандартов 3. Основные этапы разработки стандартов разных категорий	ИД – 3. ПК 3 Обеспечивает реализацию современных технологий
2.	Тема 2. Стандартизация свиней для убоя и мяса в тушах, полутушах 1. На какие категории подразделяют свиней для убоя в зависимости от половозрастных признаков, живой массы и толщины шпика? 2. На какие категории подразделяют свинину в зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков подразделяют? 3. Требования предъявляемые к сырью	
3.	Тема 3. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию 1. Объектами государственного надзора являются... 2. На какие этапы подразделяется государственный и ведомственный надзор?	
4.	Тема 4. ГОСТы на мясную продукцию и полуфабрикаты 1. Основные требования ГОСТа предъявляемые к мясной продукции 2. Основные требования ГОСТа предъявляемые полуфабрикатам	
5.	Тема 5. Документы, регламентирующие качество животноводческой продукции. 1. Какие документы регламентируют качество продукции свиноводства?	
6.	Тема 6. Методы оценки качества животноводческой продукции 1. Методы определения упитанности свиней 2. Категория упитанности, клеймения и разделения туш 3. Органолептические методы определения степени свежести мяса 4. Микробиологические и химические методы определения степени свежести мяса	
7.	Тема 7. Оценка органолептических показателей, характеризующих качество животноводческой продукции	

1. Морфологический состав мяса. Краткая характеристика мышечной, соединительной, жировой и костной ткани; их влияние на пищевую

	ценность мяса? 2.Виды порчи мяса	
8.	Тема 8. Оценка качества продукции физическими и химическими методами 1. Как проводится санитарная оценка качества мяса? 2. Химические методы оценки продукции 3. Физические методы оценки продукции	
9.	Тема 9. Оценка биологическими методами 1. Микроскопический метод определения качества продукции 2. Окраска мазков по Граму	
10.	Тема 10. Современные подходы к оценке белковой полноценности животноводческой продукции 1. Способы определения протеиновой полноценности животноводческой продукции	
11.	Тема 11. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности 1. Количественная характеристика мясной продуктивности 2. Качественная характеристика мясной продуктивности	
12.	Тема 12. Химический и физический состав мяса 1. Химический состав мяса 2. Физический состав мяса	
13.	Тема 13. Пороки мяса 1. Какие пороки мяса вы знаете? 2. Причины и условия возникновения пороков мяса и мероприятия по их предотвращению	
14.	Тема 14. Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья и материала для мясоперерабатывающих предприятий. 1. Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья 2. Стандартизация и качественная оценка материала для мясоперерабатывающих предприятий	
15.	Тема 15. Стандартизация и качественная оценка пищевых животных жиров. 1. Стандартизация и качественная оценка пищевых животных жиров.	
16.	Тема 16. Стандартизация и качественная оценка субпродуктов и полуфабрикатов 1. Стандартизация и качественная оценка субпродуктов 2. Стандартизация и качественная оценка полуфабрикатов	
17.	Тема 17. Стандартизация и качественная оценка вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. 1. Стандартизация и качественная оценка вареных колбас 2. Стандартизация и качественная оценка полукопченых колбас 3. Стандартизация и качественная оценка варено-копченых колбас 4. Стандартизация и качественная оценка сырокопченых колбас	
18.	Тема 18. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов. 1. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов.	

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

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «б», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.

Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам и/или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
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	ИД – 3. ПК 3 Обеспечивает реализацию современных технологий
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 свиноводство 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	

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

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

4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Брюханов, Д.С. Современные методы контроля и управления качеством продукции свиноводства [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.04.02 Зоотехния, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / Д.С. Брюханов, А.К. Бочкарев – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020.– Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00530.pdf>, <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=2835>) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Раздел 1. Стандартизация и сертификация продукции свиноводства	
	1. Стандартизация продукции свиноводства 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 свиней 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	ИД – 3. ПК 3 Обеспечивает реализацию современных технологий
2.	Раздел 2. Повышение качества продукции свиноводства	
	1. Роль кормовых добавок и биологически активных веществ в кормлении животных, их влияние на качество продукции 2. Методы оценки качества мяса и пути его повышения 3. Влияние интенсивных технологий откорма свиней на качество свинины 4. Влияние пола, возраста и генотипа свиней на качество продукции 5. Документы, регламентирующие качество животноводческой продукции. 6. Методы оценки качества животноводческой продукции 7. Оценка органолептических показателей характеризующих качество животноводческой продукции 8. Оценка качества продукции физическими и химическими методами 9. Оценка биологическими методами 10. Современные подходы к оценке белковой полноценности животноводческой продукции 11. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности 12. Химический и физический состав мяса 13. Пороки мяса	ИД – 3. ПК 3 Обеспечивает реализацию современных технологий
3.	Раздел 3. Контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов	
	1. Контроль качества на мясоперерабатывающих предприятиях 2. Технология и контроль убоя и переработки свиней 3. Технология и контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов 4. Технология и контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки 5. Технология и контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов 6. Технология и контроль производства и качества мясных баночных консервов 7. Стандартизация и качественная оценка мяса как сырья и материала для мясоперерабатывающих предприятий. 8. Стандартизация и качественная оценка пищевых животных жиров. 9. Стандартизация и качественная оценка субпродуктов. 10. Стандартизация и качественная оценка полуфабрикатов. 11. Стандартизация и качественная оценка вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. 12. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов.	ИД – 3. ПК 3 Обеспечивает реализацию современных технологий

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

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; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Экзамен

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

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной работе или декана факультета не допускается.

Обучающиеся при явке на экзамен обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют экзаменатору.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится 3 вопроса.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 5 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г.).

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<ol style="list-style-type: none"> 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 свиней. 8. Технология производства полуфабрикатов. 9. Условия и сроки хранения мясных продуктов. 10. Характеристика и пищевая ценность мяса свиней. 11. Технология производства натуральных кишечных оболочек. 12. Убой свиней. 13. Факторы, влияющие на качество и питательную ценность свинины. 14. Технология производства копченых колбас. 15. Требования, предъявляемые к сырью для производства кормовой муки. 16. Требования, предъявляемые при транспортировке свиней. 17. Технология производства копченостей. 18. Способы консервирования мясного сырья. 19. Транспортировка убойных животных. 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 свиней 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 животных 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 свиней. 49. Подготовка свиней к убою. 50. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов. 51. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных. 52. Переработка свинины. 53. Сухой и мокрый посолы. 54. Организация и развитие сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также обеспечение населения продукцией высокого качества. 	<p>ИД – 3. ПК 3 Обеспечивает реализацию современных технологий</p>

<p>55.Переработка свиней без снятия шкуры и со снятием крупона. 56.Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. 57.Определение качества кормовой муки. 58.Первичная обработка свинины. 59.Методы консервирования, их обоснование и значение. 60.Оглушение свиней, 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 свиней. 65.Консервирование мяса посолом. 66.Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. 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 свиней. 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.</p>	
---	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<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.
Оценка 4 (хорошо)	<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.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального 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.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- 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.

Тестовые задания по дисциплине

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<p>1. Существуют следующие категории стандартов (выберите все верные ответы)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. межрайонные стандарты 2. национальные стандарты ГОСТ Р 3. стандарты организаций 4. общероссийские классификаторы техника – экономической и социальной информации 5. паспорт 6. руководство пользователя <p>2. Национальные стандарты ГОСТ Р – это</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>3. Технические условия – это документ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>4. К стандарту на с.-х. продукцию не относятся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. технические условия 2. технические требования 3. правила приемки 4. правила убоя <p>5. Классифицирующий индекс сельского хозяйства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. А 2. С 3. В 4. Г <p>6. В соответствии с Классификатором государственных стандартов, отрасль</p>	<p>ИД – 3. ПК 3 Обеспечивает реализацию современных технологий</p>

<p>свиноводство относится к классу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 2. 5 3. 7 4. 9 <p>7. Разработчиком национального стандарта является</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. министр сельского хозяйства 2. президент 3. ветеринарный врач 4. любое лицо <p>8. Метод определения показателей качества продукции с помощью технических средств измерения называется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. органолептическим 2. измерительным 3. расчетным 4. регистрационным <p>9. Метод определения показателей качества продукции на основе обнаружения, регистрации и подсчета количества событий, явлений, объектов, называется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. органолептическим 2. измерительным 3. расчетным 4. регистрационным <p>10. Определение числовых значений показателей качества продукции – это _____ метод</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. органолептический 2. измерительный 3. расчетный 4. регистрационный <p>11. Метод определения значений показателей качества продукции на основе комплекса информации, воспринимаемой органами чувств человека, называется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. органолептическим 2. измерительным 3. расчетным 4. регистрационным <p>12. Существуют следующие формы подтверждения соответствия (выберите все верные ответы)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. добровольное 2. обязательное 3. характеристика 4. декларация 5. регламент 6. инструкция <p>13. Декларация выдается на срок... месяца (ев)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1-3 2. 3-6 3. 6-9 4. 9-12 и выше <p>14. На транспортируемых животных выписывают ветеринарное удостоверение формы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1 2. 2 3. 3 4. 4 <p>15. Для предупреждения транспортных и предубойных стрессов применяют</p>	
--	--

<p>1. антибиотики 2. обезболивающие вещества 3. адаптогены 4. аллергены</p> <p>16. Слабо механизированное предприятие по переработке животных на мясо с незаконченным производственным циклом 1. хладобойня 2. скотобаза 3. мясокомбинат 4. бойня</p> <p>17. Предубойная выдержка для свиней составляет _____ часа (ов) 1. 6 2. 12 3. 18 4. 24</p> <p>18. Во времяпредубойной выдержки животных 1. не кормят и не дают воду 2. кормят, но не дают воду 3. кормят только концентрированными кормами 4. не кормят, но дают воду</p> <p>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</p> <p>20. Оглушение свиней можно производить следующим способом (выберите все верные ответы) 1. электрическим током 2. охотничьим ружьем 3. газовой смесью 4. пневматическим пистолетом 5. кувалдой 6. топором</p> <p>21. Оптимальное напряжение тока при оглушении свиней должна быть ___ В 1. 0-12 2. 12-50 3. 50-100 4. 220-380</p> <p>22. Для обескровливания перерезают 1. сонную артерию 2. язычную артерию 3. внутреннюю сонную артерию 4. коронарные артерии</p> <p>23. Кровь на пищевые цели собирают с помощью 1. шприца 2. трубки 3. полого ножа 4. иглы</p> <p>24. Кровь на пищевые цели собирают из 1. левого предсердия 2. правого предсердия 3. сонной артерии</p>	
---	--

<p>4. яремной вены</p> <p>25. В качестве стабилизатора для предотвращения свертывания крови используют</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. уксусную кислоту 2. крахмал 3. сахар 4. поваренную соль <p>26. Процесс разделки туш свиней производят (выберите все верные ответы)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. в шкуре 2. обдираем 3. без шкуры 4. крупонированием 5. ошпыванием 6. обрезанием <p>27. Убой свиней разрешен при заболеваниях</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. бронхит 2. африканская чума свиней 3. сибирская язва 4. ботулизм <p>28. Процесс самопроизвольного изменения химического состава, структуры и свойств мясного сырья после убоя животного под воздействием собственных ферментов мяса</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. гидролиз 2. автолиз 3. метаболизм 4. гемолиз <p>29. При нарушении условий хранения, резких колебаниях температуры и влажности воздуха, недостаточном охлаждении туш, этот порок мяса вызывают устойчивые к низким температурам слизеобразующие микроорганизмы (микробоки, молочнокислые бактерии, дрожжи и др.), которые хорошо развиваются даже при температуре 0 °С</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. загар 2. закисание 3. ослизнение 4. плеснивание <p>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.)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загар 2. Закисание 3. Ослизнение 4. Плеснивание <p>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 слизеобразующие бактерии</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загар 2. Закисание 3. Ослизнение 4. Плеснивание <p>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</p>	
---	--

<p>1. Загар 2. Закисание 3. Ослизнение 4. Плеснивание</p> <p>33. Процесс распада белков, обусловленный жизнедеятельностью гнилостных микроорганизмов в условиях высокой температуры, влажности и доступе кислорода, называется мяса</p> <p>1. гниение 2. закисание 3. ослизнение 4. плеснивание</p> <p>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</p> <p>1. охлажденное 2. парное 3. мороженное 4. остывшее</p> <p>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</p> <p>1. охлажденное 2. парное 3. мороженное 4. остывшее</p> <p>36. Мясо, подвергшееся замораживанию в морозильных камерах или в естественных условиях до температуры в толще мышц у костей не выше — 6°C, называется</p> <p>1. охлажденное 2. парное 3. мороженное 4. остывшее</p> <p>37. Признак доброкачественности остывшего мяса</p> <p>1. корочка подсыхания 2. ямка при надавливании пальцем не выравнивается 3. поверхность равномерно влажная 4. неприятный запах</p> <p>38. Масса тела сельскохозяйственных животных после 12 часовой голодной выдержки, важный хозяйственно биологический показатель, характеризующий рост и развитие животных</p> <p>1. живая масса 2. убойный выход 3. убойная масса 4. масса туши</p> <p>39. Мясо на костях, без головы, ног, внутренних органов, включающая скелетную мускулатуру с костями скелета и прилегающим к ним тканями</p> <p>1. живая масса 2. убойный выход 3. убойная масса 4. масса туши</p> <p>40. Фактическая масса парной туши животного после полной ее обработки (без головы, ног и внутренних органов), выраженная в килограммах</p>	
---	--

<p>1. живая масса 2. убойный выход 3. убойная масса 4. масса туши</p> <p>41. Процентное отношение убойной массы к предубойной живой массе животного после 24-часовой голодной выдержки</p> <p>1. живая масса 2. убойный выход 3. убойная масса 4. масса туши</p> <p>42. К технологическим показателям качества мяса относятся (выберите все верные ответы)</p> <p>1. рН 2. консистенция 3. содержание макроэлементов 4. состояние жира 5. запах 6. содержание лекарственных веществ 7. влажность</p> <p>43. К санитарно – гигиеническим показателям качества относят</p> <p>1. запах 2. отсутствие нитратов 3. содержание макроэлементов 4. рН</p> <p>44. Прижизненные факторы, влияющие на качество готовых мясных продуктов</p> <p>1. вид, порода, пол 2. посмертное окоченение, глубокий автолиз, гемолиз 3. посол, варка, обжарка 4. температура, влажность, сроки хранения</p> <p>45. Совокупность технологических процессов, влияющие на качество готовых мясных продуктов</p> <p>1. вид, порода, пол 2. посмертное окоченение, глубокий автолиз, гемолиз 3. посол, варка, обжарка 4. температура, влажность, сроки хранения</p> <p>46. Послеубойные факторы, влияющие на качество готовых мясных продуктов</p> <p>1. вид, порода 2. посмертное окоченение, глубокий автолиз 3. посол, варка 4. температура, влажность</p> <p>47. Цвет мяса обусловлен наличием красящего вещества, называемого</p> <p>1. миозин 2. актин 3. миоглобин 4. миофибрилл</p> <p>48. Незаменимой аминокислотой является</p> <p>1. фенилалонин 2. глицин 3. тирозин 4. цистин</p> <p>49. Заменимой аминокислотой является</p> <p>1. метионин 2. глютаминовая кислота 3. лизин</p>	
---	--

<p>4. триптофан</p> <p>50. Пищевая ценность мяса зависит от</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>51. Установите последовательность в химическом составе свинины в порядке убывания компонентов (1,3,2,4)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. вода 2. жиры 3. белки 4. минеральные вещества <p>52. Мясные туши характеризуются следующим выходом мяса в туше, %</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 41-50 2. 58-65 3. 66 - 70 4. 71 -75 <p>53. Самая ценная часть туши свиньи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. рулька 2. лопатка 3. корейка 4. брюшина <p>54. Дефект мяса - PSE характеризуется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. красным цветом, твердой консистенции 2. бледным цветом, мягкой консистенцией 3. красным цветом, мягкой консистенцией 4. розовым цветом, упругой консистенцией <p>55. Дефект мяса - DFD характеризуется</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. красным цветом, твердой консистенцией 2. бледным цветом, мягкой консистенцией 3. бледным цветом, твердой консистенцией 4. красным цветом, мягкой консистенцией <p>56. Для органолептической оценки мяса Вы</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>57. pH мяса зависит от</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>58. Наиболее богата свинина минеральным элементом</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. кальцием 2. калием 3. магнием 4. железом <p>59. К пищевым субпродуктам не относят</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. уши 2. хвост 3. плоды 4. конечности 	
---	--

<p>60. К техническим субпродуктам относят (выберите все правильные ответы)</p> <ol style="list-style-type: none">1. рога2. мозги3. щетина4. селезенка5. перо6. сердце <p>61. К субпродуктам 1-й категории относят</p> <ol style="list-style-type: none">1. желудок, легкие2. ноги, трахею3. уши, селезенку4. язык, почки <p>62. К субпродуктам 2-й категории относят</p> <ol style="list-style-type: none">1. мясную обрезь2. вымя3. сердце4. путовый сустав <p>63. Жировая ткань, получаемая при разделке туш, обработке кишок и субпродуктов</p> <ol style="list-style-type: none">1. курдюк2. здор3. жир-сырец4. шпик <p>64. Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка</p> <ol style="list-style-type: none">1. кишечный жир2. брыжеечный жир3. мездровый жир4. сальник <p>65. В комплект свиного кишечного сырья не входит</p> <ol style="list-style-type: none">1. трахея2. черева3. глухарка4. мочевого пузырь <p>66. Стабилизатором не является</p> <ol style="list-style-type: none">1. фибризол2. лимоннокислый натрий3. фосфорнокислый натрий4. марганцово-кислый калий <p>67. К свиному кожевенному сырью относят</p> <ol style="list-style-type: none">1. опоек2. крупоны3. яловку4. выросток <p>68. К химическому способу консервирования мяса относят</p> <ol style="list-style-type: none">1. сушку2. замораживание3. копчение4. посол <p>69. Охлаждение мяса происходит при температуре ...°C</p> <ol style="list-style-type: none">1. от 0 до -42. от+4 до 03. от + 8 до +4	
--	--

<p>4. от -8 до -4</p> <p>70. В соответствии с правилами по хранению подмороженного мяса его срок хранения составляет _____ суток</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 12 2. 30 3. 90 4. 120 <p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. пастеризация 2. стерилизация 3. опалка 4. ошпарка <p>72. Температура пастеризации _____ °С</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 25-45 2. 45-55 3. 55-75 4. 75-100 <p>73. Температура горячего копчения _____ °С</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 35-45 2. 45-55 3. 55-65 4. 65-75 <p>74. Посол мяса бывает (выберите все верные ответы)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сухой 2. влажный 3. мокрый 4. смешанный 5. холодный 6. горячий <p>75. На поточной линии переработки свиней должны быть предусмотрены места для осмотра</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. языка, жира, половых органов, толстого отдела кишечника, желудка 2. головы, внутренних органов, туши, подчелюстных лимфоузлов, заключительного осмотра 3. кожевенного сырья, шпика, конечностей, ушей, рыла 4. крови, мозга, костей, связок, паховых лимфоузлов <p>76. Туши свиней обязательно исследуют на</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. трихенелез 2. цирроз 3. атрофию 4. бруцеллез <p>77. По упитанности свинину подразделяют на</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 категории (мясная, жирная) 2. 3 категории (мясная, беконная, жирная) 3. 4 категории (мясная, беконная, жирная, промпереработка) 4. 5 категорий (мясная, беконная, жирная, промпереработка, поросята молочники) 5. 6 категорий (мясная, беконная, жирная, полужирная, промпереработка, поросята молочники). <p>78. Свиной жир имеет _____ сорта (ов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 2. 3 	
--	--

<p>3. 4 4. 5</p> <p>79. Мясная свинина получается при убое свиней после откорма в ____ месяцев</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 6 2. 8 3. 9 4. 10 <p>80. При мясном откорме поросят убивают массой ____ кг</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 110-120 2. 130-150 3. 150-170 4. 160-180 <p>81. Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются разведением</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мясных свиней 2. сальных свиней 3. универсального направления продуктивности 4. молочных свиней <p>82. Тенденции развития свиноводства в мире характеризуются получением свиных туш с содержанием мяса _____%</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. менее 55 2. 55-59 3. более 60 4. более 70 <p>83. Вареные колбасы – это изделия</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>84. Варено – копченые колбасы – это изделия</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>85. Сырокопченые колбасы – это изделия</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>86. Полукопченые колбасы – это изделия</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	
--	--

<p>3. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению и сушке</p> <p>4. приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочках, подвергнутые копчению, варке, вторичному копчению и сушке</p> <p>87. Влагоемкость мяса – это признак характеризующий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. качество 2. питательность 3. свежесть 4. консистенцию <p>88. При выработке ливерных колбас сырье не подвергают</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. нитритному посолу 2. тепловой обработке 3. бланшировке 4. вымачиванию <p>89. Кровяная колбаса рекомендуется при</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. авитаминозе 2. интоксикациях 3. анемии 4. аллергии <p>90. При производстве зельцев сырье должно содержать большое количество</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. жира 2. белка 3. коллагена 4. воды <p>91. К мелкокусковым полуфабрикатам относят</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. гуляш 2. котлеты натуральные 3. лопатки 4. грудинку <p>92. Посолочный ингредиент при производстве колбас (выберите все верные ответы)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. NaCl 2. NaNO₃ 3. H₂O 4. NaNO₂ 5. Na₂O 6. HCl <p>93. Для придания колбасным продуктам розово-красной окраски применяют</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. нитрит натрия 2. хлорид Натрия 3. глютамат Натрия 4. пищевой краситель <p>94. Для копчения мяса используют</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. опила плодовых деревьев 2. жидкий дым 3. опила сосны, ели 4. древесный уголь <p>95. Участок кишечной оболочки не обработанный дымовым газом называют</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. отеком 2. слипом 3. морщинистостью 4. лопнувшей оболочкой <p>96. При копчении в продукте накапливаютсявещества обладающие</p>	
---	--

<p>бактерицидным действием</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. органические 2. нейтральные 3. канцерогенные 4. фенольные <p>97. Сублимационная сушка - это</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>98. Осадка - это</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 животных, отделение мяса от костей <p>99. Технология производства полукопченых колбас осуществляется в следующей последовательности</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. осадка 2. варка 3. остывание 4. обработка сырья 5. обжарка 6. куттерование 7. сушка <p>100. Для увеличения выхода готовой продукции путем регидрации используют</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. шпик 2. хлеб 3. текстурат соевый 4. муку пшеничную 	
---	--

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», согласно следующим критериям оценивания.

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

