

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кабатов С.В.  
Должность: Директор Института ветеринарной медицины  
Дата подписания: 26.05.2023 09:25:50  
Уникальный программный ключ:  
260956a74722e37c3645f17e9b760bf90671631137f48258f3971afce5809cf

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Южно-Уральский государственный аграрный университет»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Института ветеринарной медицины

С.В. Кабатов

28 апреля 2023 г.

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.05 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность: **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк  
2023

Рабочая программа дисциплины «Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 939 от 19.09.2017. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Производственный ветеринарно-санитарный контроль

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 Швагер О.В.,  
кандидат технических наук Мифтахутдинова Е.А.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы 21 апреля 2023 г. (протокол № 10).

Зав. кафедрой Инфекционных болезней и  
ветеринарно-санитарной экспертизы:  
доктор ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины 26 апреля 2023 г. (протокол № 4).

Председатель Методической комиссии  
Института ветеринарной медицины:  
доктор ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

## 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 .....	5
3. Объём дисциплины и виды учебной работы .....	6
3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы .....	6
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам .....	6
4. Структура и содержание дисциплины .....	8
4.1. Содержание дисциплины .....	8
4.2. Содержание лекций .....	10
4.3. Содержание лабораторных занятий .....	11
4.4. Содержание практических занятий .....	11
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся .....	12
4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся .....	12
4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся .....	12
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине .....	13
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине .....	13
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины .....	13
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины .....	14
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	14
10. Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	15
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине .....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ .....	16
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ .....	73

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

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Обучающийся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственной, технологической, организационно-управленческой.

**Цель дисциплины:** формирование у студентов теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков в области технологического контроля качества мяса и мясных продуктов, в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины:** изучить нормативно-правовые документы, обеспечивающие безопасность и качество мяса и мясных продуктов; современные методы технологического контроля мяса и мясных продуктов и овладеть практическими навыками технологического контроля мяса и мясных продуктов.

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, Н.1)
ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, Н.2)

ПК – 2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2- 3.2)

продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2, ИД-2 - У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2, ИД-2 - Н.2)
ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу при проведении отбора проб и лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами отбора проб и проведения лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - Н.4)
ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - 3.5)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - У.5)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - Н.5)

ПК – 3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. (Б1.В.05, ПК-3 - 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. (Б1.В.05, ПК-3 - У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. (Б1.В.05, ПК-3 - Н.2)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

### 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 4 зачетных единиц (ЗЕТ), 144 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 6 семестре;
- заочная форма обучения – в 5, 6 семестрах.

#### 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	54	18
<i>В том числе:</i>		
<i>Лекции (Л)</i>	18	10
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	36	8
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	90	122
<b>Контроль</b>		4
<b>Итого</b>	144	144

#### 3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

##### Очная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
<b>Раздел 1. Технологический контроль качества продуктов убоя животных и птицы</b>						
1.1.	Понятие о дисциплине. Технологический контроль качества при убое и первичной переработке животных и птицы	6	2	-	4	х
1.2.	Технологический контроль качества мяса	9	2	4	3	х
1.3.	Технологический контроль качества при обработке субпродуктов	10	2	4	4	х
1.4.	Технологический контроль качества при переработке жирового сырья	10	2	4	4	х
1.5.	Технологический контроль качества при обработке крови и производстве кровепродуктов	5	-	-	5	х
1.6.	Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья и производстве кишечных фабрикатов	10	2	4	4	х
1.7.	Технологический контроль качества при обработке кожевенного сырья	5	-	-	5	х
1.8.	Технологический контроль качества при обработке эндокринно-ферментного сырья и производстве органопрепаратов	11	2	4	5	х
1.9.	Технологический контроль качества при обработке технического сырья и производстве технической продукции	5	-	-	5	х
1.10.	Технологический контроль качества при переработке больных животных	5	-	-	5	х
1.11.	Требования НД к убойным животным и птицы – сырью для производства мяса. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и птице	5	-	-	5	х
1.12.	Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при убое и переработке скота и птицы	5	-	-	5	х

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
<b>Раздел 2. Технологический контроль качества мясных продуктов</b>						
2.1.	Общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов	6	-	-	6	х
2.2.	Технология производства и технологический контроль качества колбасных изделий	9	2	4	3	х
2.3.	Технологический контроль качества мясных копченостей	7	-	4	3	х
2.4.	Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов	9	2	4	3	х
2.5.	Технология производства и технологический контроль качества мясных консервов	9	2	4	3	х
2.6.	Входной контроль качества и безопасности дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов	6	-	-	6	х
2.7.	Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при производстве колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов	6	-	-	6	х
2.8.	Требования НД к качеству и безопасности колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов	6	-	-	6	х
	Контроль	х	х	х	х	х
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>90</b>	<b>х</b>

### Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
<b>Раздел 1. Технологический контроль качества продуктов убоя животных и птицы</b>						
1.1.	Понятие о дисциплине. Технологический контроль качества при убое и первичной переработке животных и птицы	7,5	2	-	5,5	х
1.2.	Технологический контроль качества мяса	9,5	2	2	5,5	х
1.3.	Технологический контроль качества при обработке субпродуктов	5,5	-	-	5,5	х
1.4.	Технологический контроль качества при переработке жирового сырья	6	-	-	6	х
1.5.	Технологический контроль качества при обработке крови и производстве кровепродуктов	6,5	-	-	6,5	х
1.6.	Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья и производстве кишечных фабрикатов	9,5	2	2	5,5	х
1.7.	Технологический контроль качества при обработке кожевенного сырья	6	-	-	6	х
1.8.	Технологический контроль качества при обработке эндокринно-ферментного сырья и производстве органопрепаратов	6,5	-	-	6,5	х
1.9.	Технологический контроль качества при обработке технического сырья и производстве технической продукции	6,5	-	-	6,5	х
1.10.	Технологический контроль качества при переработке больных животных	6,5	-	-	6,5	х
1.11.	Требования НД к убойным животным и птицы – сырью для производства мяса. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и птице	6,5	-	-	6,5	х
1.12.	Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при убое и переработке скота и птицы	6,5	-	-	6,5	х
<b>Раздел 2. Технологический контроль качества мясных продуктов</b>						

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
2.1.	Общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов	7,5	2	-	5,5	х
2.2.	Технология производства и технологический контроль качества колбасных изделий	7,5	-	2	5,5	х
2.3.	Технологический контроль качества мясных копченостей	6,5	-	-	6,5	х
2.4.	Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов	8,5	2	-	6,5	х
2.5.	Технология производства и технологический контроль качества мясных консервов	7,5	-	2	5,5	х
2.6.	Входной контроль качества и безопасности дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов	6,5	-	-	6,5	х
2.7	Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при производстве колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов	6,5	-	-	6,5	х
2.8	Требования НД к качеству и безопасности колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов	6,5	-	-	6,5	х
	Контроль	4	х	х	х	4
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>122</b>	<b>4</b>

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

##### 4.1. Содержание дисциплины

###### Раздел 1. Технологический контроль качества продуктов убоя животных и птицы

**Понятие о дисциплине. Технологический контроль качества при убое и первичной переработке животных и птицы.** Понятие о дисциплине. Содержание Технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции». Требования НТД к убойным животным и птице – сырью для производства мяса. Технология убоя и первичной переработки скота и птицы. Оборудование для переработки скота и птицы и принципы его работы.

**Технологический контроль качества мяса.** Требования НТД к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству мяса. Технологический (аппаратный) контроль производства мяса. Микробиологический контроль при производстве мяса.

**Технологический контроль качества при обработке субпродуктов.** Требования НТД к качеству и безопасности вторичных продуктов убоя. Контроль качества и безопасности



субпродуктов. Технология обработки субпродуктов. Технологический контроль качества при обработке субпродуктов.

**Технологический контроль качества при переработке жирового сырья.** Требования НТД к качеству и безопасности жирового сырья. Контроль качества и безопасности жирового сырья. Технология обработки жирового сырья. Технологический контроль качества при обработке жирового сырья.

**Технологический контроль качества при обработке крови и производстве кровепродуктов.** Требования НТД к качеству и безопасности крови и кровепродуктов. Контроль качества и безопасности крови и кровепродуктов. Технология обработки крови и кровепродуктов. Технологический контроль качества при обработке крови и кровепродуктов.

**Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья и производстве кишечных фабрикатов.** Требования НТД к качеству и безопасности кишечного сырья. Контроль качества и безопасности кишечного сырья и кишечных фабрикатов. Технология обработки кишечного сырья. Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья.

**Технологический контроль качества при обработке кожевенного сырья.** Требования НТД к качеству и безопасности кожевенного сырья. Контроль качества и безопасности кожевенного сырья. Технология обработки кожевенного сырья. Технологический контроль качества при обработке кожевенного сырья.

**Технологический контроль качества при обработке эндокринно-ферментного сырья и производстве органопрепаратов.** Требования НТД к качеству и безопасности эндокринно-ферментного сырья и органопрепаратов. Контроль качества и безопасности эндокринно-ферментного сырья и органопрепаратов. Технология обработки эндокринно-ферментного сырья и органопрепаратов. Технологический контроль качества при обработке эндокринно-ферментного сырья и органопрепаратов.

**Технологический контроль качества при обработке технического сырья и производстве технической продукции.** Требования НТД к качеству и безопасности технического сырья и технической продукции. Контроль качества и безопасности технического сырья и технической продукции. Технология обработки технического сырья и технической продукции. Технологический контроль качества при обработке технического сырья и технической продукции.

**Технологический контроль качества при переработке больных животных.** Ветеринарно-санитарные правила при переработке больных животных. Контроль безопасности убоя и первичное переработки больных животных.

**Требования НД к убойным животным и птицы – сырью для производства мяса. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и птице.** Требования НТД к качеству и безопасности убойных животных и птицы. Ветеринарно-санитарные правила убоя и первичной переработке животных и птицы. Контроль качества и безопасности мяса и других продуктов убоя животных и птицы, выпускаемых предприятиями мясной промышленности.

**Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при убое и переработке скота и птицы.**

Технологическое оборудование, его характеристики, принципы работы оборудования, применяемого при убое и переработке скота и птицы. Санитарные требования к оборудованию. Безопасность жизнедеятельности при работе на оборудовании для убоя и первичной переработке скота и птицы.

## **Раздел 2. Технологический контроль качества мясных продуктов**

**Общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов.** Общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов. Технохимический контроль качества мясных продуктов. Микробиологический контроль при производстве мясных продуктов. Контроль микробиологических и химических загрязнителей в мясных продуктах.

**Технология производства и технологический контроль качества колбасных изделий.** Технологический контроль качества вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых,

ливерных колбас на мясоперерабатывающем предприятии. Технологический контроль качества мясных хлебов, зельцев, студней на мясоперерабатывающем предприятии. Входной контроль качества и безопасности основного и дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве колбасных изделий. Технологический (аппаратный) контроль производства колбасных изделий. Контроль качества и безопасности готовых колбасных изделий.

**Технологический контроль качества мясных копченостей.** Технологический контроль качества мясных копченостей на мясоперерабатывающем предприятии. Входной контроль качества и безопасности основного и дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных копченостей. Технологический (аппаратный) контроль производства мясных копченостей. Контроль качества и безопасности готовых мясных копченостей.

**Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов.** Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии. Входной контроль качества и безопасности основного и дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных полуфабрикатов. Технологический (аппаратный) контроль производства мясных полуфабрикатов. Контроль качества и безопасности готовых мясных полуфабрикатов.

**Технология производства и технологический контроль качества мясных консервов.** Технологический контроль качества мясных консервов на мясоконсервном комбинате. Входной контроль качества и безопасности основного и дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве консервов. Технологический (аппаратный) контроль производства мясных консервов. Контроль качества и безопасности готовых мясных консервов.

**Входной контроль качества и безопасности дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов.** Требования НТД к показателям качества дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов. Общие принципы входного контроля качества и безопасности сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов.

**Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при производстве колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов.** Технологическое оборудование, его характеристики, принципы работы оборудования, применяемого при производстве мясных продуктов. Санитарные требования к оборудованию. Безопасность жизнедеятельности при работе на оборудовании при производстве мясных продуктов.

**Требования НД к качеству и безопасности колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов.** Требования НТД к качеству и безопасности мясных продуктов. Технологические схемы производства мясных продуктов.

## 4.2. Содержание лекций

### Очная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекция	Количество часов	Практическая подготовка
1	Понятие о дисциплине. Технологический контроль качества при убойе и первичной переработке животных и птицы	2	+
2	Технологический контроль качества мяса	2	+
3	Технологический контроль качества при обработке субпродуктов	2	+
4	Технологический контроль качества при переработке жирового сырья	2	+
5	Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья и производстве кишечных фабрикатов	2	+
6	Технологический контроль качества при обработке эндокринно-ферментного сырья и производстве органопрепаратов	2	+
7	Технология производства и технологический контроль качества колбасных изделий	2	+
8	Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов	2	+
9	Технология производства и технологический контроль качества мясных консервов	2	+
	<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>20%</b>

### Заочная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекции	Количество часов	Практическая подготовка
1	Понятие о дисциплине. Технологический контроль качества при убойе и первичной переработке животных и птицы	2	+
2	Технологический контроль качества мяса	2	+
3	Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья и производстве кишечных фабрикатов	2	+
4	Общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов	2	+
5	Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов	2	+
	<b>Итого</b>	<b>10</b>	<b>20%</b>

### 4.3. Содержание лабораторных занятий

#### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Технологический контроль качества мяса	4	+
2	Технологический контроль качества при обработке субпродуктов	4	+
3	Технологический контроль качества при переработке жирового сырья	4	+
4	Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья и производстве кишечных фабрикатов	4	+
5	Технологический контроль качества при обработке эндокринно-ферментного сырья и производстве органопрепаратов	4	+
6	Технология производства и технологический контроль качества колбасных изделий	4	+
7	Технологический контроль качества мясных копченостей	4	+
8	Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов	4	+
9	Технология производства и технологический контроль качества мясных консервов	4	+
	<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>50%</b>

#### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Технологический контроль качества мяса	2	+
2	Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья и производстве кишечных фабрикатов	2	+
3	Технология производства и технологический контроль качества колбасных изделий	2	+
4	Технология производства и технологический контроль качества мясных консервов	2	+
	<b>Итого</b>	<b>8</b>	<b>50%</b>

### 4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены

#### 4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

##### 4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	5	8
Подготовка к тестированию	4	12
Подготовка к собеседованию	4	-
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	57	82
Выполнение курсовой работы	20	20
<b>Итого</b>	<b>90</b>	<b>122</b>

##### 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1.	Понятие о дисциплине. Технологический контроль качества при убойе и первичной переработке животных и птицы	4	6
2.	Технологический контроль качества мяса	3	6
3.	Технологический контроль качества при обработке субпродуктов	4	6
4.	Технологический контроль качества при переработке жирового сырья	4	6
5.	Технологический контроль качества при обработке крови и производстве кровепродуктов	5	6
6.	Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья и производстве кишечных фабрикатов	4	5
7.	Технологический контроль качества при обработке кожевенного сырья	5	6
8.	Технологический контроль качества при обработке эндокринно-ферментного сырья и производстве органопрепаратов	5	6
9.	Технологический контроль качества при обработке технического сырья и производстве технической продукции	5	6
10.	Технологический контроль качества при переработке больных животных	5	6
11.	Требования НД к убойным животным и птицы – сырью для производства мяса. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и птице	5	7
12.	Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при убойе и переработке скота и птицы	5	7
13.	Общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов	6	6
14.	Технология производства и технологический контроль качества колбасных изделий	3	6
15.	Технологический контроль качества мясных копченостей	3	6
16.	Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов	3	6
17.	Технология производства и технологический контроль качества мясных консервов	3	5
18.	Входной контроль качества и безопасности дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов	6	6
19.	Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при производстве колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов	6	7
20.	Требования НД к качеству и безопасности колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов	6	7
	<b>Итого</b>	<b>90</b>	<b>122</b>

## **5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

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

1. Швагер О.В. Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»), форма обучения – очная, заочная / О.В. Швагер, Е.А. Мифтахутдинова - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 53 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=8441>

2. Швагер О.В. Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»), форма обучения – очная, заочная / О.В. Швагер, Мифтахутдинова Е.А. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 20 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=8441>

3. Крыгин В.А. Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат (направленность подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») / В.А. Крыгин, Е.А. Мифтахутдинова. – Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2023. – 20 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=8441>

## **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:**

7.1 Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93552>

7.2 Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93554>

7.3 Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 190 с. — ISBN 978-5-89289-900-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135236>

#### **Дополнительная:**

7.4 Полянских, С. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / С. В. Полянских, Н. М. Ильина. — Воронеж : ВГУИТ, 2017 — Часть 2 : Технология мяса и мясных продуктов — 2017. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-299-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106800>

7.5 Полянских, С. В. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология мяса и мясных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / С. В. Полянских, Н. М. Ильина. — Воронеж : ВГУИТ, 2017 — Часть 2 : Технология мяса и мясных продуктов — 2017. — 167 с. — ISBN 978-5-00032-309-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106804>

7.6 Мусаев, Ф. А. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Ф. А. Мусаев, Д. И. Жевнин. — Рязань : РГАТУ, 2012. — 157 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137460>

7.7 Мышалова, О. М. Актуальные технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 141 с. — ISBN 979-5-89289-177-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107705>

7.8 Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие / С. И. Постников. — Ставрополь : СКФУ, 2016. — 106 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155493>

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

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <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.

1. Швагер О.В. Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»), форма обучения – очная, заочная / О.В. Швагер, Е.А. Мифтахутдинова - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 53 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=8441>

2. Швагер О.В. Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»), форма обучения – очная, заочная / О.В. Швагер, Мифтахутдинова Е.А. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 20 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=8441>

3. Крыгин В.А. Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат (направленность подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») / В.А. Крыгин, Е.А. Мифтахутдинова. – Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2023. – 20 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=8441>

## **10. Современные 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:

- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);
- MyTestX10.2.

Программное обеспечение:

1. Операционная система Microsoft Windows 10 Home-SingleLanguage 1.0.63.71, Microsoft Windows PRO 10 Russian.
2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 RussianAcademicOPEN 1 Li-censeNoLevel.
3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPro 11.0.
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

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

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

Аудитория № VII, оснащенная переносным мультимедийным комплексом

Учебная аудитория № 255 оснащенная оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ.

### **Помещения для самостоятельной работы обучающихся**

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения 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 (проектор BenQ; экран на штативе; ноутбук ASUS, сетевой фильтр);
- центрифуга;
- электрическая плита;
- шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ;
- микроскопы Биомед-2;
- весы KERN;
- люминоскоп «Филин»;
- термостат-редуктазник УТР-24;
- рефрактометр;
- влагомер «Фауна М»;
- вытяжной шкаф двухсекционный.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости проведения промежуточной аттестации  
обучающихся



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....	18
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций .....	20
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины.	25
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....	26
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости .....	26
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии .....	26
4.1.2. Тестирование .....	29
4.1.3. Собеседование .....	36
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации .....	41
4.2.1. Дифференцированный зачет .....	41
4.2.2. Курсовая работа.....	69

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

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, 3.1)	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, У.1)	Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, Н.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет, курсовая работа
ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся должен знать нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1 - 3.2)	Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1 - У.2)	Обучающийся должен владеть методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1 - Н.2)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет, курсовая работа

ПК – 2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные

информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - 3.2)	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - У.2)	Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - Н.2)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет, курсовая работа
ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать нормативную базу при проведении отбора проб и лабораторных исследований, применять на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - 3.4)	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - У.4)	Обучающийся должен владеть методами отбора проб и проведения лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - Н.4)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет, курсовая работа
ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать нормативную базу обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - 3.5)	Обучающийся должен уметь проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - У.5)	Обучающийся должен владеть методами обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - Н.5)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет, курсовая работа

ПК – 3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.	Обучающийся должен знать нормативную базу в области производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. (Б1.В.05, ПК-3 - 3.2)	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. (Б1.В.05, ПК-3 - У.2)	Обучающийся должен владеть методами составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. (Б1.В.05, ПК-3 - Н.2)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет, курсовая работа

## 2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД – 1. ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(Б1.В.05, ПК-1 - 3.1)	Обучающийся не знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения
(Б1.В.05, ПК-1 -	Обучающийся не	Обучающийся слабо	Обучающийся с	Обучающийся умеет

У.1)	умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения	умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения	незначительными затруднениями умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения	проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения
(Б1.В.05, ПК-1 - Н.1)	Обучающийся не владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения	Обучающийся владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения	Обучающийся свободно владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения

**ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения**

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(Б1.В.05, ПК-1 - 3.2)	Обучающийся не знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
(Б1.В.05, ПК-1 - У.2)	Обучающийся не умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
(Б1.В.05, ПК-1 - Н.2)	Обучающийся не владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности	Обучающийся слабо владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности	Обучающийся владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности	Обучающийся свободно владеет методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества

	продуктов животного происхождения	продуктов животного происхождения	продуктов животного происхождения	сырья и безопасности продуктов животного происхождения
--	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	--

ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(Б1.В.05, ПК-2 - 3.2)	Обучающийся не знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества
(Б1.В.05, ПК-2 - У.2)	Обучающийся не умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся слабо умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества
(Б1.В.05, ПК-2 - Н.2)	Обучающийся не владеет методами ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся слабо владеет методами ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся владеет методами ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся свободно владеет методами ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества

ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень

(Б1.В.05, ПК-2 - 3.4)	Обучающийся не знает нормативную базу при проведении отбора проб и лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества	Обучающийся слабо знает нормативную базу при проведении отбора проб и лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу при проведении отбора проб и лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу при проведении отбора проб и лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества
(Б1.В.05, ПК-2 - У.4)	Обучающийся не умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества	Обучающийся слабо умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества	Обучающийся умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества
(Б1.В.05, ПК-2 - Н.4)	Обучающийся не владеет методами отбора проб и проведения лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества	Обучающийся слабо владеет методами отбора проб и проведения лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества	Обучающийся владеет методами отбора проб и проведения лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества	Обучающийся свободно владеет методами отбора проб и проведения лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества

ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(Б1.В.05, ПК-2 - 3.5)	Обучающийся не знает нормативную базу обеззараживания, утилизации и	Обучающийся слабо знает нормативную базу обеззараживания,	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную

	уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	знает нормативную базу обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	базу обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества
(Б1.В.05, ПК-2 - У.5)	Обучающийся не умеет проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся слабо умеет проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся умеет проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества
(Б1.В.05, ПК-2 - Н.5)	Обучающийся не владеет методами обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся слабо владеет методами обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся владеет методами обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества	Обучающийся свободно владеет методами обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества

ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(Б1.В.05, ПК-3 - 3.2)	Обучающийся не знает нормативную базу в области производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере



			безопасности пищевой продукции.	безопасности пищевой продукции.
(Б1.В.05, ПК-3 - У.2)	Обучающийся не умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.	Обучающийся слабо умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.	Обучающийся умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
(Б1.В.05, ПК-3 - Н.2)	Обучающийся не владеет методами составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.	Обучающийся слабо владеет методами составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.	Обучающийся владеет методами составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.	Обучающийся свободно владеет методами составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.

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

1. Швагер О.В. Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»), форма обучения – очная, заочная / О.В. Швагер, Е.А. Мифтахутдинова - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 53 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=8441>

2. Швагер О.В. Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, направленность подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»), форма обучения – очная, заочная / О.В. Швагер, Мифтахутдинова Е.А. –

Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2023. – 20 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=8441>

3. Крыгин В.А. Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат (направленность подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») / В.А. Крыгин, Е.А. Мифтахутдинова. – Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2023. – 20 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=8441>

#### 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 «Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов», 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 лабораторном занятии

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса заранее сообщаются обучающимся.

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

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Тема 1 Технологический контроль качества мяса 1. Опишите правила отбора проб мяса для исследований. 2. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании мяса? 3. Как проводится проба мяса варкой? 4. Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести. 5. Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести?	ИД – 4.ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач. ИД – 5.ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач.
2.	Тема 2 Технологический контроль качества при обработке субпродуктов 1. Как классифицируются субпродукты? 2. Каким образом оценивается качество шерстных субпродуктов? 3. По каким критериям проводится контроль качества мякотных субпродуктов? 4. По каким критериям проводится контроль качества слизистых субпродуктов? 5. Что относится к техническому сырью?	ИД – 1.ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. ИД – 2.ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.

3.	<p>Тема 3 Технологический контроль качества при переработке жирового сырья</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие виды жирового сырья Вы знаете?</li> <li>2. Перечислите основные технологические операции и технологический контроль при производстве пищевых жиров из жира-сырца.</li> <li>3. В чем отличие сухого и мокрого способа вытопки жира из жира-сырца?</li> <li>4. Какими способами производятся пищевые жиры из кости?</li> <li>5. Опишите технологическую схему производства технических жиров.</li> </ol>	<p>ИД – 4.ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.</p>
4.	<p>Тема 4 Технологический контроль качества при обработке крови и производстве кровепродуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите основные виды кровяных фабрикатов и их применение.</li> <li>2. Перечислите основные технологические операции и контроль осуществляемый при предварительной обработке крови.</li> <li>3. С какой целью проводится дефибринирование крови?</li> <li>4. Какие способы консервирования крови Вы знаете?</li> <li>5. Назовите контролируемые параметры процесса производства кровепродуктов, их значение.</li> </ol>	<p>ИД – 2.ПК 2.Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач. ИД – 4.ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.</p>
5.	<p>Тема 5 Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья и производстве кишечных полуфабрикатов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислите основные виды кишечного сырья и их применение.</li> <li>2. Перечислите основные операции при обработке кишечного сырья.</li> <li>3. Какие способы консервирования кишечного сырья Вы знаете?</li> <li>4. Назовите основные технологические пороки и дефекты кишечного сырья.</li> <li>5. Назовите контролируемые параметры процесса обработки кишечного сырья, их значения.</li> </ol>	<p>ИД – 2.ПК 2.Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач. ИД – 4.ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.</p>
6.	<p>Тема 6 Технология производства и технологический контроль качества колбасных изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислите основные операции колбасного производства.</li> <li>2. Перечислите технологические операции при производстве колбас.</li> <li>3. Назовите контролируемые параметры процесса производства вареных колбас, их значения.</li> <li>4. Назовите контролируемые параметры процесса производства полукопченых колбас, их значения.</li> <li>5. Назовите контролируемые параметры процесса производства варено-копченых колбас, их значения.</li> </ol>	<p>ИД – 1.ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. ИД – 2.ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными</p>

		техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
7.	<p>Тема 7 Технологический контроль качества мясных копченостей</p> <p>1. В чем сущность копчение мяса? Какие способы копчения Вы знаете. Их достоинства и недостатки.</p> <p>2. Перечислите технологические операции при производстве сырокопченых изделий из мяса.</p> <p>3. Назовите контролируемые параметры процесса производства сырокопченых изделий из мяса, их значения.</p>	<p>ИД – 1.ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ИД – 2.ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.</p> <p>ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p>
8.	<p>Тема 8 Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов</p> <p>1. Перечислите основные виды мясных полуфабрикатов.</p> <p>2. Перечислите основные операции производства мясных полуфабрикатов.</p> <p>3. Назовите основные технологические пороки и дефекты мясных полуфабрикатов.</p> <p>5. Назовите контролируемые параметры процесса производства мясных полуфабрикатов.</p>	<p>ИД – 1.ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ИД – 2.ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.</p>
9.	<p>Тема 9 Технология производства и технологический контроль качества мясных консервов</p> <p>1. Назовите основные технологические процессы мяскоконсервного производства.</p> <p>2. Какие виды тепловой обработки сырья применяются в консервном производстве?</p> <p>3. Чем стерилизованные консервы отличаются от пастеризованных?</p> <p>4. Назовите контролируемые параметры процесса производства стерилизованных консервов, их значения.</p> <p>5. Назовите контролируемые параметры процесса производства пастеризованных консервов, их значения.</p>	<p>ИД – 1.ПК 1. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ИД – 2.ПК 1. Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.</p>

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"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию;</li> <li>- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической</li> </ul>

	<p>последовательности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
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"> <li>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>- 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.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- 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.</li> </ul>

#### 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 Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1	<p><b>К 1 категории субпродуктов относятся:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) говяжьи и свиные головы, языки, печень, почки, сердце;</li> <li>2) печень, сердце, языки, легкие, почки;</li> <li>3) <u>мозги, языки, печень, сердце, почки;</u></li> <li>4) печень, сердце, почки, легкие, диафрагма.</li> </ol>	<p>ИД – 1. ПК 1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
2	<p><b>Температура тушки птицы определяется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) в бедренных мышцах;</li> <li>2) в мышцах голени;</li> <li>3) <u>в грудных мышцах;</u></li> <li>4) в спинных мышцах;</li> </ol>	
3	<p><b>Контроль качества и безопасности мяса-сырья на мясоперерабатывающем предприятии называется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) предварительным;</li> <li>2) сырьевым;</li> <li>3) <u>входным;</u></li> <li>4) приемочным.</li> </ol>	
4	<p><b>Объектами технологического контроля качества мясных продуктов не является:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) контроль сырья;</li> </ol>	

	<p>2) контроль производства;</p> <p>3) контроль готовой продукции;</p> <p><u>4) контроль состояния убойных животных.</u></p>	
5	<p><b>Обескровливание проводится не позднее, чем через</b></p> <p><u>1) 1,5 минуты после оглушения;</u></p> <p>2) 3 минуты после оглушения;</p> <p>3) 5 минут после оглушения;</p> <p>4) 10 минут после оглушения.</p>	
6	<p><b>Сбор крови с помощью полого ножа продолжается:</b></p> <p>1) 3 секунды;</p> <p><u>2) 10-15 секунд;</u></p> <p>3) 30-60 секунд;</p> <p>4) 3 минуты.</p>	
7	<p><b>Кровь, собираемая без помощи полого ножа, может использоваться для:</b></p> <p>1) любых целей;</p> <p>2) пищевых целей;</p> <p>3) медицинских целей;</p> <p><u>4) технических целей.</u></p>	
8	<p><b>К 2 категории субпродуктов относятся:</b></p> <p>1) свиные и говяжьи головы, печень, почки;</p> <p>2) печень, сердце, языки, легкие, мясная обрезь;</p> <p>3) <u>говяжьи головы, легкие, уши свиные;</u></p> <p>4) почки, легкие, диафрагма, мясокостные хвосты.</p>	
9	<p><b>К слизистым субпродуктам относятся</b></p> <p><u>1) говяжьи рубцы, книжки, свиные желудки;</u></p> <p>2) калтыки, легкие, диафрагма;</p> <p>3) говяжьи и свиные головы, сердце;</p> <p>4) свиные желудки, рубцы, диафрагма.</p>	
10	<p><b>К шерстным субпродуктам относятся:</b></p> <p>1) свиные и говяжьи головы, свиные и говяжьи ноги;</p> <p><u>2) свиные головы, говяжьи ноги;</u></p> <p>3) говяжьи и свиные головы, свиные ноги;</p> <p>4) говяжьи и свиные головы, говяжьи ноги.</p>	
11	<p><b>Основными технологическими процессами при первичной переработке скота являются:</b></p> <p>1) съемка шкуры, распиловка, туалет туши;</p> <p><u>2) съемка шкуры, нутровка, распиловка, туалет туши;</u></p> <p>3) нутровка, распиловка, туалет туши;</p> <p>4) съемка шкуры, нутровка, распиловка, сортировка, туалет туши.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
12	<p><b>Съемка шкуры состоит из технологических операций:</b></p> <p>1) подрезка, забеловка, нутровка;</p> <p>2) забеловка, сортировка, механическая съемка;</p> <p><u>3) забеловка, механическая съемка;</u></p> <p>4) забеловка, распиловка, механическая съемка.</p>	
13	<p><b>При забеловке туш крупного рогатого скота обрабатывается</b></p> <p>1) до 10 % площади шкуры;</p> <p>2) 10-20 % площади шкуры;</p> <p><u>3) 25-30 % площади шкуры;</u></p> <p>4) до 50 % площади шкуры.</p>	

14	<p><b>Забеловка – это:</b></p> <p>1) отделение нижних частей конечностей от туши;</p> <p><u>2) съёмка шкуры вручную;</u></p> <p>3) разрез шкуры по белой линии живота;</p> <p>4) удаление загрязнений с туши с помощью струи воды.</p>	
15	<p><b>При забеловке туш свиней обрабатывается</b></p> <p>1) до 10 % площади шкуры;</p> <p>2) 10-20 % площади шкуры;</p> <p>3) 25-30 % площади шкуры;</p> <p><u>4) до 50 % площади шкуры.</u></p>	
16	<p><b>Скорость механической съёмки шкуры с туши крупного рогатого скота составляет</b></p> <p>1) 5-7 м/сек.;</p> <p>2) 1 м/мин.;</p> <p><u>3) 4-10 м/мин.;</u></p> <p>4) 10 м/сек..</p>	
17	<p><b>Внутренние органы извлекаются из туши после обескровливания:</b></p> <p>1) не позднее, чем через 30 минут;</p> <p><u>2) не позднее, чем через 45 минут;</u></p> <p>3) не позднее, чем через 1 час;</p> <p>4) не позднее, чем через 2 часа.</p>	
18	<p><b>Туалет мясных туш может быть:</b></p> <p><u>1) сухим, мокрым;</u></p> <p>2) влажным, сухим;</p> <p>3) полным, неполным;</p> <p>4) предварительным, финальным.</p>	
19	<p><b>Обработка туш свиней проводится способами:</b></p> <p>1) с нутровкой, без нутровки;</p> <p><u>2) со съёмкой шкуры, без съёмки шкуры, со съёмкой крупона;</u></p> <p>3) с забеловкой, со съёмкой шкуры, без съёмки шкуры;</p> <p>4) с забеловкой, но без съёмки шкуры.</p>	
20	<p><b>Охлажденным считается мясо, имеющее температуру</b></p> <p>1) 0 °С;</p> <p>2) 0...+2 °С;</p> <p><u>3) 0...+4 °С;</u></p> <p>4) не выше 12 °С;</p>	
21	<p><b>Электрооглушение свиней проводится током:</b></p> <p>1) высокой силы тока, высокого напряжения;</p> <p>2) высокого напряжения, низкой силы тока;</p> <p>3) низкого напряжения, высокой силы тока;</p> <p><u>4) высокой частоты.</u></p>	<p>ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач.</p>
22	<p><b>Продолжительность электронаркоза у животного после оглушения должна быть:</b></p> <p>1) на менее 1 минуты;</p> <p>2) 1-3 минуты;</p> <p><u>3) 3-5 минут;</u></p> <p>4) 5-7 минут.</p>	
23	<p><b>Наиболее приемлемым в ветеринарно-санитарном отношении является оглушение:</b></p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) ударом;</li> <li>2) с помощью стилета;</li> <li>3) электрическим током;</li> <li>4) <u>углекислым газом.</u></li> </ul>	
24	<p><b>Обескровливание туши может быть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) медленным, ускоренным;</li> <li>2) быстрым, полным;</li> <li>3) медленным, неполным;</li> <li>4) <u>вертикальным, горизонтальным.</u></li> </ul>	
25	<p><b>Без оглушения перерабатывают:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) свиней;</li> <li>2) <u>мелкий рогатый скот;</u></li> <li>3) лошадей;</li> <li>4) крупный рогатый скот.</li> </ul>	
26	<p><b>На предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 1 суток;</li> <li>2) <u>2 суток;</u></li> <li>3) 3 суток;</li> <li>4) 5 суток.</li> </ul>	
27	<p><b>Убой животных включает последовательных операции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) предубойное содержание, предубойная подготовка, оглушение, обескровливание, разделка туши;</li> <li>2) предубойное содержание, оглушение, обескровливание, разделка туши;</li> <li>3) оглушение, обескровливание, разделка туши;</li> <li>4) <u>оглушение, обескровливание.</u></li> </ul>	
28	<p><b>К 2 категории субпродуктов относятся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) свиные и говяжьи головы, печень, почки;</li> <li>2) печень, сердце, языки, легкие, мясная обрезь;</li> <li>3) <u>говяжьи головы, легкие, уши свиные;</u></li> <li>4) почки, легкие, диафрагма, мясокостные хвосты.</li> </ul>	
29	<p><b>К слизистым субпродуктам относятся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>говяжьи рубцы, книжки, свиные желудки;</u></li> <li>2) калтыки, легкие, диафрагма;</li> <li>3) говяжьи и свиные головы, сердце;</li> <li>4) свиные желудки, рубцы, диафрагма.</li> </ul>	
30	<p><b>К шерстным субпродуктам относятся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) свиные и говяжьи головы, свиные и говяжьи ноги;</li> <li>2) <u>свиные головы, говяжьи ноги;</u></li> <li>3) говяжьи и свиные головы, свиные ноги;</li> <li>4) говяжьи и свиные головы, говяжьи ноги.</li> </ul>	
31	<p><b>При приемочном контроле вареных колбас в них <u>не</u> определяется:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>массовая доля влаги;</u></li> <li>2) массовая доля нитрита натрия;</li> <li>3) массовая доля поваренной соли;</li> <li>4) остаточная активность кислой фосфатазы.</li> </ul>	<p>ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
32	<p><b>Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах должна быть:</b></p>	



	<p>1) не более 0,003%;</p> <p>2) не менее 0,003%;</p> <p><u>3) не более 0,005%;</u></p> <p>4) не менее 0,005%;</p>	
33	<p><b>Массовая доля влаги в варено-копченых колбасах должна быть:</b></p> <p><u>1) не более 38 %;</u></p> <p>2) не более 47 %;</p> <p>3) не более 55 %;</p> <p>4) не более 30 %.</p>	
34	<p><b>Массовая доля поваренной соли в сырокопченых колбасах должна быть:</b></p> <p>1) не более 5,0%;</p> <p><u>2) не более 6,0%;</u></p> <p>3) не более 7,0%;</p> <p>4) не более 10,0%.</p>	
35	<p><b>Массовая доля нитрита натрия в сырокопченых колбасах должна быть:</b></p> <p>1) не более 0,001%;</p> <p><u>2) не более 0,003%;</u></p> <p>3) не более 0,005%;</p> <p>4) не менее 0,005%.</p>	
36	<p><b>Наличие сальмонелл не допускается:</b></p> <p>1) в 0,01 г колбасного изделия;</p> <p>2) в 0,1 г колбасного изделия;</p> <p>3) в 1 г колбасного изделия;</p> <p><u>4) в 25 г колбасного изделия.</u></p>	
37	<p><b>КМАФАнМ в 1 г продукта регламентировано для:</b></p> <p>1) сырокопченых колбас;</p> <p>2) вареных, полукопчных, варено-копчных колбас;</p> <p>3) всех видов колбасных изделий;</p> <p><u>4) мясных хлебов.</u></p>	
38	<p><b>Серый цвет фарша колбасного изделия не может быть обусловлен:</b></p> <p><u>1) недоложением в фарш нитрита натрия;</u></p> <p>2) использованием мяса старых животных;</p> <p>3) использованием мяса молодых животных.</p> <p>4) нарушением температурного режима обжарки.</p>	
39	<p><b>Наличие сульфитредуцирующих клостридий не допускается:</b></p> <p>1) в 1 г колбасного изделия;</p> <p>2) в 0,1 г колбасного изделия;</p> <p><u>3) в 0,01 г колбасного изделия;</u></p> <p>4) в 0,001 г колбасного изделия.</p>	
40	<p><b>Массовая доля нитрита натрия в варено-копченых колбасах должна быть:</b></p> <p>1) не менее 0,001%;</p> <p>2) не более 0,003%;</p> <p><u>3) не более 0,005%;</u></p> <p>4) не более 0,015%.</p>	
41	<p><b>Прижизненными пороками шкур являются</b></p> <p>1) ломины и ороговение;</p>	<p>ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание,</p>

	<p>2) выхват мездры;</p> <p>3) <u>парша, роговины;</u></p> <p>4) кожедина.</p>	<p>утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
42	<p><b>Химический способ обработки субпродуктов заключается в</b></p> <p>1) обработке субпродуктов 15 %-ным холодным (2-4 °С) раствором щелочи;</p> <p>2) обработке субпродуктов 10 %-ным раствором щелочи с температурой 18-20 °С;</p> <p>3) обработке субпродуктов 5 %-ным раствором щелочи с температурой 60-65 °С;</p> <p>4) <u>обработке субпродуктов 3 %-ным горячим (95-100 °С) раствором щелочи.</u></p>	
43	<p><b>Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в:</b></p> <p>1) в 1 г копченого продукта из мяса;</p> <p>2) в 10 г копченого продукта из мяса;</p> <p>3) <u>в 25 г копченого продукта из мяса;</u></p> <p>4) в 50 г копченого продукта из мяса.</p>	
44	<p><b>Бактерии группы кишечной палочки не допускаются в:</b></p> <p>1) в 0,1 г копченого продукта из мяса;</p> <p>2) <u>в 1 г копченого продукта из мяса;</u></p> <p>3) в 10 г копченого продукта из мяса;</p> <p>4) в 25 г копченого продукта из мяса.</p>	
45	<p><b>При приемочном контроле выбраковываются консервы:</b></p> <p>1) <u>с раскатынным швом;</u></p> <p>2) с физическим бомбажем;</p> <p>3) с сульфидной коррозией;</p> <p>4) с пассивным подтеком.</p>	
46	<p><b>Подлежат утилизации консервы с дефектами:</b></p> <p>1) физический бомбаж;</p> <p>2) химический бомбаж;</p> <p>3) <u>активный подтёк, обнаруженный в процессе хранения;</u></p> <p>4) «птички».</p>	
47	<p><b>При сульфидной коррозии мясные баночные консервы:</b></p> <p>1) подлежат утилизации;</p> <p>2) подлежат переработке;</p> <p>3) <u>выпускаются без ограничений;</u></p> <p>4) подлежат бакисследованию.</p>	
48	<p><b>Разборка комплекта кишок проводится</b></p> <p>1) не позднее 3 часов после убоя животного;</p> <p>2) не позднее, чем через 2 часа после нутровки туши;</p> <p>3) не позднее, чем через 40 минут после ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя;</p> <p>4) <u>сразу же после нутровки туши и ветеринарно-санитарного осмотра кишечника.</u></p>	
49	<p><b>Расход поваренной соли при сухом посоле говяжьих кишок составляет:</b></p> <p>1) 0,5 кг на 1 комплект кишок;</p> <p>2) <u>1,5 кг на 1 комплект кишок;</u></p> <p>3) 5 кг на 1 комплект кишок;</p> <p>4) 10 кг на 1 комплект кишок.</p>	

50	<p><b>Основными способами консервирования кишечного сырья являются:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) замораживание, посол;</li> <li>2) <u>посол, высушивание;</u></li> <li>3) замораживание, высушивание;</li> <li>4) обезжиривание и замораживание.</li> </ol>	
51	<p><b>Согласно нормативной документации, продукты из свинины могут быть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сыровялеными, сырокопчеными, варено-копчеными, жареными;</li> <li>2) <u>сырокопчеными, копчено-вареными, запеченными, жареными;</u></li> <li>3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копченными;</li> <li>4) сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными;</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p>
52	<p><b>Индекс мясной промышленности при маркировке консервных банок обозначается буквой (буквами):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>А;</u></li> <li>2) МП;</li> <li>3) М;</li> <li>4) К.</li> </ol>	
53	<p><b>Технологический контроль качества мясных продуктов включает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>контроль сырья, контроль производства, контроль готовой продукции;</u></li> <li>2) контроль производства и готовой продукции;</li> <li>3) контроль сырья и готовой продукции;</li> <li>4) контроль готовой продукции.</li> </ol>	
54	<p><b>Контроль качества и безопасности готовых мясных продуктов на мясоперерабатывающем предприятии называется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) завершающим;</li> <li>2) итоговым;</li> <li>3) выпускным;</li> <li>4) <u>приемочным.</u></li> </ol>	
55	<p><b>Контроль качества и безопасности мяса-сырья на мясоперерабатывающем предприятии называется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) предварительным;</li> <li>2) сырьевым;</li> <li>3) <u>входным;</u></li> <li>4) приемочным.</li> </ol>	
56	<p><b>Объектами технологического контроля качества мясных продуктов <u>не</u> является:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) контроль сырья;</li> <li>2) контроль производства;</li> <li>3) контроль готовой продукции;</li> <li>4) <u>контроль состояния убойных животных.</u></li> </ol>	
57	<p><b>Входной контроль мяса-сырья на мясоперерабатывающем предприятии <u>не</u> включает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) контроль документов на сырье;</li> <li>2) органолептическое исследование;</li> <li>3) <u>предубойный осмотр животных;</u></li> <li>4) ветеринарно-санитарный осмотр.</li> </ol>	
58	<p><b>Повторная экспертиза поручается:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) группе экспертов;</li> <li>2) тому же эксперту;</li> </ol>	

	3) другому эксперту; 4) вышестоящему органу;	
59	<b>Часть постановления о назначении судебной экспертизы, в которой указываются место и дата его составления, должность и фамилия составившего его, называется</b> 1) вводная; 2) альтернативная; 3) описательная; 4) резолютивная;	
60	<b>В случае намеренного нарушения ветеринарносанитарных правил или указаний врача по профилактике инфекционных болезней, повлекшего распространение массового инфекционного заболевания, лица, не выполнившие правила или указания, могут быть</b> 1) подвергнуты общественному порицанию; 2) подвергнуты штрафу; 3) не привлекаются к уголовной ответственности; 4) привлечены к уголовной ответственности по ст.307 УК РФ;	

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

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
<b>Раздел 1. Технологический контроль качества продуктов убоя животных и птицы</b>		
	<b>Общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов.</b> 1. Каковы общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов? 2. Какова цель теххимического контроля качества мясных продуктов? 3. Какова цель микробиологического контроля при производстве мясных продуктов? 4. Какова цель контроля микробиологических и химических загрязнителей в мясных продуктах? <b>Понятие о дисциплине. Технологический контроль качества при убое и первичной переработке животных и птицы.</b> 5. Что содержит в себе Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»?	ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения  ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и

<p>6. Перечислите НТД к убойным животным и птице.</p> <p>7. Какие способы оглушения убойных животных Вы знаете?</p> <p>8. Убой каких животных проводится без оглушения.</p> <p>9. Назовите контролируемые параметры процесса оглушения животных, их значения.</p> <p>10. С какой целью проводится обескровливание животных?</p> <p>11. Назовите контролируемые параметры процесса обескровливание животных, их значения.</p> <p>12. Перечислите основные технологические операции первичной переработки убойных животных.</p> <p>13. Какими способами может проводится первичная обработка туш свиней?</p> <p>14. Что такое крупон?</p> <p>15. Технологический контроль проведения шпарки тушек птицы?</p> <p>16. Каковы особенности снятия пера с тушек водоплавающей птицы?</p> <p>17. Назовите способы снятия шкурок с тушек кроликов.</p> <p><b>Технологический контроль качества мяса.</b></p> <p>18. Перечислите требования НТД к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству мяса.</p> <p>19. Опишите порядок проведения технологического (аппаратного) контроля производства мяса.</p> <p>20. Каким образом осуществляется микробиологический контроль при производстве мяса?</p> <p><b>Технологический контроль качества при обработке субпродуктов.</b></p> <p>21. Какие категории субпродуктов Вы знаете? Назовите субпродукты разных категорий.</p> <p>22. Как подразделяются субпродукты по морфологическому составу?</p> <p>23. Опишите порядок технологического контроля при обработке мякотных субпродуктов.</p> <p>24. Опишите порядок технологического контроля при выполнении операций при обработке слизистых субпродуктов.</p> <p>25. Опишите порядок технологического контроля при выполнении операций при обработке шерстных субпродуктов.</p> <p>26. Опишите порядок технологического контроля при выполнении операций при обработке мясокостных субпродуктов.</p> <p><b>Технологический контроль качества при переработке жирового сырья.</b></p> <p>27. Какие виды жирового сырья Вы знаете?</p> <p>28. Перечислите основные технологические операции и технологический контроль при производстве пищевых жиров из жира-сырца.</p> <p>29. В чем отличие сухого и мокрого способа вытопки жира из жира-сырца?</p> <p>30. Какими способами производятся пищевые жиры из кости?</p> <p>31. Опишите технологическую схему производства технических жиров.</p> <p>32. Назовите контролируемые параметры процесса производства технических жиров, их значения.</p> <p><b>Технологический контроль качества при обработке крови и производстве кровепродуктов.</b></p> <p>33. Назовите основные виды кровяных фабрикатов и их применение.</p> <p>34. Перечислите основные технологические операции и контроль осуществляемый при предварительной обработки крови.</p> <p>35. С какой целью проводится дефибрирование крови?</p> <p>36. Какие способы дефибрирования крови Вы знаете?</p> <p>37. Какие способы консервирования крови Вы знаете?</p> <p>38. Чем белый альбумин отличается от черного?</p> <p>39. Какие способы производства пищевого альбумина Вы знаете? Их сущность.</p> <p>40. Перечислите основные технологические операции при производстве производства пищевого и технического альбумина.</p> <p>41. Назовите контролируемые параметры процесса производства пищевого и технического альбумина, их значения.</p> <p>42. Опишите порядок производства гематогена. Назовите контролируемые параметры процесса производства гематогена, их значения.</p> <p><b>Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья и производстве кишечных фабрикатов.</b></p> <p>43. Перечислите основные виды кишечного сырья и их применение.</p> <p>44. Перечислите кишки, входящие в комплект кишок КРС.</p>	<p>производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> <p>ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими</p>
---	--

<p>45. Перечислите основные операции при обработке кишечного сыря.</p> <p>46. Что такое шлямовка кишок?</p> <p>47. Что такое пензеловка кишок?</p> <p>48. Какие способы консервирования кишечного сыря Вы знаете?</p> <p>49. Назовите основные технологические пороки и дефекты кишечного сыря.</p> <p>50. Назовите контролируемые параметры процесса обработки кишечного сыря, их значения.</p> <p><b>Технологический контроль качества при обработке козевенного сыря.</b></p> <p>51. Назовите основные группы козевенного и мехового сыря.</p> <p>52. Перечислите основные технологические операции при обработке шкур животных перед консервированием.</p> <p>53. Что такое мездрение козевенного сыря?</p> <p>55. Какие способы консервирования козевенного сыря Вы знаете?</p> <p>56. В чем сущность сухосоленого способа консервирования шкур животных?</p> <p>57. В чем сущность мокросоленого способа консервирования шкур животных?</p> <p>58. Назовите основные технологические пороки и дефекты козевенного сыря.</p> <p>59. Перечислите основные технологические операции при обработке шкур животных.</p> <p>60. Назовите контролируемые параметры процесса обработки шкур животных перед консервированием, их значения.</p> <p>61. Назовите контролируемые параметры процесса консервирования шкур животных, их значения.</p> <p><b>Технологический контроль качества при обработке эндокринно-ферментного сыря и производстве органолепратов.</b></p> <p>62. Какое эндокринно-ферментное сырье Вы знаете?</p> <p>63. Перечислите основные технологические операции при предварительной обработке эндокринно-ферментного сыря.</p> <p>64. Назовите контролируемые параметры процесса предварительной обработке эндокринно-ферментного сыря, их значения.</p> <p>65. Перечислите общие технологические операции при производстве органолепратов.</p> <p>66. Перечислите технологические операции при производстве искусственного желудочного сока.</p> <p><b>Технологический контроль качества при обработке технического сыря и производстве технической продукции.</b></p> <p>67. Перечислите основные виды сыря, используемого при производстве технической продукции.</p> <p>68. Какие способы производства мясокостной муки Вы знаете?</p> <p>69. Перечислите основные технологические операции при производстве кормовой мясокостной муки.</p> <p>70. Назовите контролируемые параметры процесса производства кормовой мясокостной муки, их значения.</p> <p>71. Какое сырье животного происхождения подвергается утилизации, промышленной переработке и свободной реализации?</p> <p><b>Технологический контроль качества при переработке больных животных.</b></p> <p>72. Перечислите ветеринарно-санитарные правила при переработке больных животных.</p> <p>73. Каким образом осуществляется контроль безопасности убоя и первичное переработки больных животных?</p> <p><b>Требования НД к убойным животным и птицы – сырью для производства мяса. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и птице.</b></p> <p>74. Перечислите документы входного контроля на сырьё животного происхождения, поступившего на технологическую переработку?</p> <p>75. Нормативная база ветеринарно-санитарного контроля сыря и продуктов животного происхождения. Анализ и характеристика нормативных документов.</p> <p><b>Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при убое и переработке скота и птицы.</b></p> <p>76. Перечислите технологическое оборудование и его характеристики, применяемого при убое и переработке скота и птицы.</p> <p>77. Назовите санитарные требования к оборудованию.</p>	<p>документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p>
--	--

## Раздел 2. Технологический контроль качества мясных продуктов

<p><b>Технология производства и технологический контроль качества колбасных изделий.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислите основные операции колбасного производства.</li> <li>2. Какие виды колбасных оболочек Вы знаете? Назовите их достоинства и недостатки.</li> <li>3. Перечислите технологические операции при производстве вареных колбас.</li> <li>4. Назовите контролируемые параметры процесса производства вареных колбас, их значения.</li> <li>5. Перечислите технологические операции при производстве полукопченых колбас.</li> <li>6. Назовите контролируемые параметры процесса производства полукопченых колбас, их значения.</li> <li>7. Перечислите технологические операции при производстве варено-копченых колбас.</li> <li>8. Назовите контролируемые параметры процесса производства варено-копченых колбас, их значения.</li> <li>9. Перечислите технологические операции при производстве сырокопченых колбас.</li> <li>10. Перечислите технологические операции при производстве мясных хлебов.</li> <li>11. Назовите контролируемые параметры процесса производства мясных хлебов, их значения.</li> </ol> <p><b>Технологический контроль качества мясных копченостей.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. В чем сущность посола мяса?</li> <li>13. Назовите основные ингредиенты посолочных смесей.</li> <li>14. Какие способы посола мяса и мясопродуктов Вы знаете? Их достоинства и недостатки.</li> <li>15. В чем сущность копчение мяса? Какие способы копчения Вы знаете. Их достоинства и недостатки.</li> <li>16. Перечислите технологические операции при производстве сырокопченых изделий из мяса.</li> <li>17. Назовите контролируемые параметры процесса производства сырокопченых изделий из мяса, их значения.</li> <li>18. Перечислите технологические операции при производстве варено-копченых изделий из мяса.</li> <li>19. Назовите контролируемые параметры процесса производства варено-копченых изделий из мяса, их значения</li> <li>20. Перечислите технологические операции при производстве запеченных и жареных изделий из мяса.</li> <li>21. Назовите контролируемые параметры процесса производства запеченных и жареных изделий из мяса, их значения</li> <li>22. Перечислите технологические операции при производстве вареных изделий из мяса.</li> <li>23. Назовите контролируемые параметры процесса производства вареных изделий из мяса, их значения.</li> </ol> <p><b>Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>24. Перечислите требования к качеству сырья для производства мясных полуфабрикатов.</li> <li>25. Какие требования НТД к готовым мясным полуфабрикатам предъявляются?</li> <li>26. Контроль качества и безопасности готовых мясных полуфабрикатов.</li> </ol> <p><b>Технология производства и технологический контроль качества мясных консервов.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>27. Назовите основные технологические процессы мясоконсервного производства.</li> <li>28. Какие виды тепловой обработки сырья применяются в консервном производстве?</li> <li>29. Чем стерилизованные консервы отличаются от пастеризованных?</li> <li>30. Назовите контролируемые параметры процесса производства стерилизованных консервов, их значения.</li> <li>31. Назовите контролируемые параметры процесса производства пастеризованных консервов, их значения.</li> </ol>	<p>ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> <p>ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
--	--

	<p>32. Что такое тиндализация консервов?</p> <p>33. Какие виды консервных банок Вы знаете? Их достоинства и недостатки.</p> <p>34. Перечислите технологические операции при производстве натуральных кусковых мясных консервов.</p> <p>35. Перечислите технологические операции при производстве субпродуктовых консервов.</p> <p>36. Перечислите технологические операции при производстве мясорастительных консервов.</p> <p>37. Перечислите технологические операции при производстве фаршевых и паштетных консервов.</p> <p><b>Входной контроль качества и безопасности дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов.</b></p> <p>38. Перечислите требования НТД к показателям качества дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов.</p> <p>39. Опишите общие принципы входного контроля качества и безопасности сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов.</p> <p><b>Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при производстве колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов.</b></p> <p>40. Какие санитарные требования предъявляются к технологическому оборудованию, используемому при производстве мясных продуктов?</p> <p><b>Требования НД к качеству и безопасности колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов.</b></p> <p>41. Требования НТД к качеству и безопасности мясных продуктов. 42. Каковы общие принципы технологических схем производства мясных продуктов?</p>	
--	---	--

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"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию;</li> <li>- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
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"> <li>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>



## 4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

### 4.2.1. Дифференцированный зачет

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено»; оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в случае дифференцированного зачета.

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения лабораторных (практических) занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные (практические) занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе и молодежной политике или заместителя директора Института по учебной работе не допускается.

Форма(ы) проведения зачета (устный опрос по билетам, письменная работа, тестирование и др.) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в директорате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесенная в зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Результат зачета выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость в день проведения зачета в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

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

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 зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются заместителем директора Института по учебной работе.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения заместителя директора Института по учебной работе досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты 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.

<p style="text-align: center;"><b>Оценочные средства</b></p> <p style="text-align: center;">Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины</p>	<p style="text-align: center;"><b>Код и наименование индикатора компетенции</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение дисциплины «Технологический контроль качества мяса и мясных продуктов», ее цель и задачи, значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта, предметная связь с другими дисциплинами.</li> <li>2. Технологическая схема убоя и переработки убойных животных и птицы.</li> <li>3. Перечислите виды оглушения животных. Технологический контроль оглушения животных.</li> <li>4. Назовите ветеринарно-санитарные требования к крови для сбора на пищевые цели. Технологический контроль обескровливания животных.</li> <li>5. Технологический контроль первичной переработки крупного рогатого скота.</li> <li>6. Технологический контроль первичной переработки мелкого рогатого скота.</li> <li>7. Технологический контроль переработки свиней со снятием шкуры.</li> <li>8. Технологический контроль переработки свиней со снятием крупона.</li> <li>9. Технологический контроль переработки свиней без снятия шкуры.</li> <li>10. Технологический контроль убоя и первичной переработки кроликов.</li> <li>11. Технологический контроль убоя и первичной переработки птицы.</li> <li>12. Нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы сырья животного происхождения.</li> <li>13. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы переработанного сырья животного происхождения.</li> <li>14. Классификация и пищевая ценность субпродуктов.</li> <li>15. Технологический контроль качества при обработке слизистых субпродуктов.</li> <li>16. Технологический контроль качества при обработке мякотных субпродуктов.</li> <li>17. Технологический контроль качества при обработке мясокостных субпродуктов.</li> <li>18. Технологический контроль качества при обработке шерстных субпродуктов.</li> <li>19. Классификация основных видов кожевенного и мехового сырья.</li> <li>20. Технологический контроль качества при обработке шкур животных перед консервированием.</li> <li>21. Технологический контроль при консервировании шкур животных.</li> <li>22. Номенклатура кишечных продуктов и их промышленное применение.</li> <li>23. Основные операции при обработке кишечного сырья.</li> <li>24. Технологический контроль консервирования кишечного сырья.</li> <li>25. Номенклатура кровяных фабрикатов и их применение.</li> <li>26. Технологический контроль предварительной обработки крови.</li> <li>28. Технологический контроль производства пищевого и технического альбумина.</li> <li>29. Технологический контроль производства гематогена.</li> <li>30. Номенклатура и общая характеристика эндокринно-ферментного сырья.</li> <li>31. Основные технологические операции при производстве органопрепаратов. Технологический контроль качества при производстве органопрепаратов.</li> <li>32. Общая характеристика и номенклатура жирового сырья.</li> <li>33. Технологический контроль качества при производстве пищевых жиров из жира-сырца.</li> <li>34. Технологический контроль качества при производстве пищевых жиров из кости.</li> <li>35. Технологический контроль качества при производстве технических жиров.</li> <li>36. Порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья животного происхождения.</li> <li>37. Технологический контроль качества при производстве технической продукции.</li> <li>38. Технологический контроль качества при производстве сухих животных кормов.</li> <li>39. Теоретические основы консервирования мяса низкой температурой.</li> <li>40. Способы получения холода.</li> <li>41. Технологический контроль охлаждения мяса.</li> <li>42. Технологический контроль замораживания мяса.</li> </ol>	<p>ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p> <p>ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>

<p>43. Технологический контроль размораживания мяса.</p> <p>44. Теоретические основы консервирования мяса поваренной солью. Сущность посола.</p> <p>45. Технология консервирования мяса поваренной солью. Ингредиенты посолочных смесей.</p> <p>46. Способы посола мяса и мясопродуктов. Технологический контроль консервирования мяса поваренной солью.</p> <p>47. Общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов.</p> <p>48. Основные технологические процессы колбасного производства.</p> <p>49. Технологический контроль качества при производстве вареных колбас.</p> <p>50. Технологический контроль качества при производстве мясных хлебов.</p> <p>51. Технологический контроль качества при производстве полукопченых колбас.</p> <p>52. Технологический контроль качества при производстве варено-копченых колбас.</p> <p>53. Технологический контроль качества при производстве сырокопченых колбас.</p> <p>54. Технологический контроль качества при производстве ливерных колбас.</p> <p>55. Технологический контроль качества при производстве зельцев и студней.</p> <p>56. Копчение мяса и мясопродуктов. Технология и способы копчения.</p> <p>57. Технологический контроль качества при производстве сырокопченых изделий из мяса.</p> <p>58. Технологический контроль качества при производстве варено-копченых изделий из мяса.</p> <p>59. Технологический контроль качества при производстве запеченных и жареных изделий из мяса.</p> <p>60. Технологический контроль качества при производстве вареных изделий из мяса.</p> <p>61. Общая характеристика и номенклатура мясных баночных консервов.</p> <p>62. Основные технологические процессы мясоконсервного производства.</p> <p>63. Технологический контроль качества при производстве натуральных кусковых мясных консервов.</p> <p>64. Технологический контроль качества при производстве субпродуктовых консервов.</p> <p>65. Технологический контроль качества при производстве мясорастительных консервов.</p> <p>66. Технологический контроль качества при производстве фаршевых и паштетных консервов.</p> <p>67. Технологический контроль качества при производстве комбинированных консервов.</p> <p>68. Перечислите документы входного контроля на сырьё животного происхождения, поступившего на технологическую переработку?</p> <p>69. Нормативная база ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения. Анализ и характеристика нормативных документов.</p> <p>70. Порядок проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции животного происхождения.</p> <p>71. Определите пригодность к переработке партии животных поступивших на мясоперерабатывающее предприятие (преподаватель предоставляет для решения ситуационной задачи комплект документов).</p> <p>72. На мясоперерабатывающее предприятие доставлено 20 голов крупного рогатого скота. Во время предубойного осмотра у 3 бычков были обнаружены афты и эрозии в ротовой полости, межкопытных щелях и на вымени. Решите вопрос о переработке животных.</p> <p>73. Во время технологической переработке крупного рогатого скота при ветеринарно-санитарной осмотре обнаружена туша имеющая признаки поражения сибирской язвой. Опишите порядок ваших действий.</p> <p>74. На санитарную бойню поступили 10 коров положительно реагирующих на бруцеллез по реакции агглютинации.</p> <p>Клинических признаков заболевания нет. При проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы у 8 туш патологических изменений в органах и мышцах не выявили. А у 2 туш были выявлены патологические изменения: лимфоузлы увеличены, фиброзный мастит, метрит, очаговый нефрит. Дайте заключение об использовании туш и органов. Решите вопрос об утилизации конфискатов и об обеззараживании субпродуктов.</p> <p>75. При послеубойном осмотре туши коровы обнаружены: в легких плотные узелки с творожистым распадом, такие же узелки в бронхиальных, средостенных, надвымянных лимфатических узлах и в вымени. Дайте заключение о заболевании и форме его течения. Решите вопрос об использовании туш и органов.</p> <p>76. В лаборатории мясоперерабатывающего предприятия в пробе от одной туши свиньи была обнаружена одна мертвая личинка трихинеллы. Решите вопрос об использовании туш и органов.</p> <p>77. Решите вопрос об утилизации и об обеззараживании жира от свиньи, в туше которой обнаружены личинки трихинеллы.</p>	<p>ИД – 5. ПК 2.</p> <p>Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p> <p>ИД – 2. ПК 3</p> <p>Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p>
---	---

<p>78. При ветеринарно-санитарной экспертизе в туше в мышцах шеи, жевательных и лопаточных мышцах, сердце – на разрезах площадью 40 см<sup>2</sup> насчитали 12 финн. Дайте заключение об использовании продуктов убоя. Решите вопрос об утилизации.</p> <p>79. На Красногорском свинокомплексе был произведен плановый убой 100 свиней. При послеубойном ветосмотре у одной из туш были обнаружены патологические изменения в области глотки и гортани: желтовато – студенистые инфильтраты, левый подчелюстной лимфоузел увеличен, инфильтрован, на разрезе кирпично – красного цвета. Внутренние органы без изменений. Дайте предварительное заключение о заболевании. Каков порядок отбора патологического материала для отправки в лабораторию. Какими лабораторными методами исследования необходимо подтвердить диагноз. Дайте ветеринарно-санитарную оценку продуктам убоя.</p> <p>80. В цех по производству полуфабрикатов были доставлены 3 туши крупного рогатого скота. На мясо были предоставлены сопроводительные документы, на тушах стояли овалы клейма. При входящем контроле у одной из туш были выявлены начальные признаки порчи. Провести оценку качества мясного сырья. Определите пригодность туши к переработке.</p> <p>81. Перечислите признаки колбасных изделий сомнительной свежести. Решите вопрос об использовании продукта.</p> <p>82. Перечислите виды недопустимых дефектов мясных баночных консервов.</p> <p>83. Расшифруйте маркировку баночных консервов (по заданию преподавателя).</p> <p>84. Определите пригодность туши к переработке (по заданию преподавателя).</p> <p>85. Назовите причины плохого обескровливания туш животных, которые могут возникнуть в условиях мясоперерабатывающего предприятия.</p> <p>86. Во время убоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова. Какие действия необходимо предпринять? Как поступить с травмированными тушками?</p> <p>87. На мясокомбинате на первой точке экспертизы ветеринарный специалист, нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах: лимфоузел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена. Какие действия необходимо предпринять?</p> <p>88. При проверке склада готовой продукции мясо-консервного комбината было выявлено 8% мясных консервов «бомбаж». Параметры микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в тару. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции?</p> <p>89. Решите вопрос об использовании партии колбасных изделий в которых при проведении контроля качества готовой продукции выявлено превышение содержания поваренной соли?</p> <p>90. Перечислите случаи невозможности использования эндокринно-ферментного сырья от здоровых животных.</p>	
---	--

### Критерии оценивания зачета:

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой дисциплины, правильное решение задачи (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса, или погрешность непринципиального характера в ответе на вопросы). Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие показатели в ходе проведения текущего контроля и систематическая активная работа на учебных занятиях.
Оценка «не зачтено»	пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

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

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

#### Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1	<p><b>Убой животных включает последовательных операций:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) предубойное содержание, предубойная подготовка, оглушение, обескровливание, разделка туши;</li> <li>2) предубойное содержание, оглушение, обескровливание, разделка туши;</li> <li>3) оглушение, обескровливание, разделка туши;</li> <li>4) <u>оглушение, обескровливание.</u></li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
2	<p><b>Оглушению подвергают животных:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) кроликов, овец, крупный рогатый скот, лошадей;</li> <li>2) овец, крупный рогатый скот, лошадей;</li> <li>3) овец, свиней, крупный рогатый скот;</li> <li>4) <u>свиней, крупный рогатый скот, лошадей.</u></li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
3	<p><b>Для оглушения крупного рогатого скота применяют электроток напряжением:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 60 в;</li> <li>2) 60-100 в;</li> <li>3) <u>70-120 в;</u></li> <li>4) 120-220 в.</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
4	<p><b>Электрооглушение свиней проводится током:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) высокой силы тока, высокого напряжения;</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный</p>

	<p>2) высокого напряжения, низкой силы тока;</p> <p>3) низкого напряжения, высокой силы тока;</p> <p>4) <u>высокой частоты.</u></p>	осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач.
5	<p><b>Продолжительность электронаркоза у животного после оглушения должна быть:</b></p> <p>1) на менее 1 минуты;</p> <p>2) 1-3 минуты;</p> <p>3) <u>3-5 минут;</u></p> <p>4) 5-7 минут.</p>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
6	<p><b>Наиболее приемлемым в ветеринарно-санитарном отношении является оглушение:</b></p> <p>1) ударом;</p> <p>2) с помощью стилета;</p> <p>3) электрическим током;</p> <p>4) <u>углекислым газом.</u></p>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
7	<p><b>Обескровливание туши может быть:</b></p> <p>1) медленным, ускоренным;</p> <p>2) быстрым, полным;</p> <p>3) медленным, неполным;</p> <p>4) <u>вертикальным, горизонтальным.</u></p>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач.
8	<p><b>Без оглушения перерабатывают:</b></p> <p>1) свиней;</p> <p>2) <u>мелкий рогатый скот;</u></p> <p>3) лошадей;</p> <p>4) крупный рогатый скот.</p>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
9	<p><b>На предубойной базе мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</b></p> <p>1) 1 суток;</p> <p>2) <u>2 суток;</u></p> <p>3) 3 суток;</p> <p>4) 5 суток.</p>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
10	<p><b>Замороженным считается мясо, имеющее температуру</b></p> <p>1) не выше 0 °С;</p> <p>2) <u>не выше –6 °С;</u></p> <p>3) не выше –10 °С;</p> <p>4) не выше –18 °С;</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
11	<p><b>Перед переработкой на пищевые цели мясо можно размораживать</b></p> <p>1) не более 3 раз;</p> <p>2) не более 2 раз;</p> <p>3) <u>не более 1 раза;</u></p> <p>4) размораживать нельзя.</p>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
12	<p><b>Кормление убойных животных прекращают:</b></p> <p>1) за 6 часов до убоя;</p> <p>2) за 12 часов до убоя;</p> <p>3) <u>за 24 часа до убоя;</u></p> <p>4) за 36 часов до убоя.</p>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
13	<p><b>К 1 категории субпродуктов относятся:</b></p> <p>1) говяжьих и свиных головы, языки, печень, почки, сердце;</p> <p>2) печень, сердце, языки, легкие, почки;</p>	ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и

	<p><u>3) мозги, языки, печень, сердце, почки;</u> 4) печень, сердце, почки, легкие, диафрагма.</p>	растительного происхождения
14	<p><b>Обескровливание проводится не позднее, чем через</b> <u>1) 1,5 минуты после оглушения;</u> 2) 3 минуты после оглушения; 3) 5 минут после оглушения; 4) 10 минут после оглушения.</p>	<p>ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
15	<p><b>Сбор крови с помощью полого ножа продолжается:</b> 1) 3 секунды; <u>2) 10-15 секунд;</u> 3) 30-60 секунд; 4) 3 минуты.</p>	<p>ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
16	<p><b>Кровь, собираемая без помощи полого ножа, может использоваться для:</b> 1) любых целей; 2) пищевых целей; 3) медицинских целей; <u>4) технических целей.</u></p>	<p>ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
17	<p><b>Основными технологическими процессами при первичной переработке скота являются:</b> 1) съемка шкуры, распиловка, туалет туши; <u>2) съемка шкуры, нутровка, распиловка, туалет туши;</u> 3) нутровка, распиловка, туалет туши; 4) съемка шкуры, нутровка, распиловка, сортировка, туалет туши.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
18	<p><b>Съемка шкуры состоит из технологических операций:</b> 1) подрезка, забеловка, нутровка; 2) забеловка, сортировка, механическая съемка; <u>3) забеловка, механическая съемка;</u> 4) забеловка, распиловка, механическая съемка.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
19	<p><b>При забеловке туш крупного рогатого скота обрабатывается</b> 1) до 10 % площади шкуры; 2) 10-20 % площади шкуры; <u>3) 25-30 % площади шкуры;</u> 4) до 50 % площади шкуры.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
20	<p><b>Забеловка – это:</b> 1) отделение нижних частей конечностей от туши; <u>2) съемка шкуры вручную;</u> 3) разрез шкуры по белой линии живота; 4) удаление загрязнений с туши с помощью струи воды.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
21	<p><b>При забеловке туш свиней обрабатывается</b> 1) до 10 % площади шкуры; 2) 10-20 % площади шкуры; 3) 25-30 % площади шкуры; <u>4) до 50 % площади шкуры.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
22	<p><b>Скорость механической съемки шкуры с туши крупного рогатого скота составляет</b> 1) 5-7 м/сек.; 2) 1 м/мин.;</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

	<p><u>3) 4-10 м/мин.;</u> 4) 10 м/сек..</p>	
23	<p><b>Внутренние органы извлекаются из туши после обескровливания:</b></p> <p>1) не позднее, чем через 30 минут; <u>2) не позднее, чем через 45 минут;</u> 3) не позднее, чем через 1 час; 4) не позднее, чем через 2 часа.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
24	<p><b>Туалет мясных туш может быть:</b></p> <p><u>1) сухим, мокрым;</u> 2) влажным, сухим; 3) полным, неполным; 4) предварительным, финальным.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
25	<p><b>Обработка туш свиней проводится способами:</b></p> <p>1) с нутровкой, без нутровки; <u>2) со съемкой шкуры, без съемки шкуры, со съемкой крупона;</u> 3) с забеловкой, со съемкой шкуры, без съемки шкуры; 4) с забеловкой, но без съемки шкуры.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
26	<p><b>Для жирных туш свиней съемка шкуры на агрегате лебедочного типа должна проводиться со скоростью</b></p> <p>1) не менее 5-7 м/сек.;</p> <p>2) не менее 5-7 м/мин.;</p> <p>3) не более 5-7 м/сек.;</p> <p><u>4) не более 5-7 м/мин.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
27	<p><b>Перед съемкой шкуры туши свиней</b></p> <p>1) охлаждаются до 12 °С;</p> <p><u>2) накачиваются сжатым воздухом;</u> 3) накачиваются водой; 4) ошпариваются горячей водой.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
28	<p><b>Шпарка туш свиней проводится водой</b></p> <p>1) с температурой не менее 50 °С в течение 15 минут;</p> <p><u>2) с температурой 63-64 °С в течение 5 минут;</u> 3) с температурой 80 °С в течение 15 минут; 4) с температурой 100 °С в течение 5 минут.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
29	<p><b>Опалка туш свиней в опалочной печи проводится</b></p> <p><u>1) при температуре 1000 °С в течение 15-20 секунд;</u> 2) при температуре 1000 °С в течение 3 минут; 3) при температуре 100 °С в течение 15 минут; 4) при температуре 500 °С в течение 1 минуты.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
30	<p><b>При нутровке туш мелкого рогатого скота в них оставляют:</b></p> <p>1) ливер;</p> <p><u>2) почки;</u> 3) гортань с трахеей; 4) селезенку.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
31	<p><b>К 2 категории субпродуктов относятся:</b></p> <p>1) свиные и говяжьи головы, печень, почки;</p> <p>2) печень, сердце, языки, легкие, мясная обрезь;</p> <p>3) <u>говяжьи головы, легкие, уши свиные;</u> 4) почки, легкие, диафрагма, мясокостные хвосты.</p>	ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения



32	<p><b>К слизистым субпродуктам относятся</b></p> <p>1) <u>говяжьи рубцы, книжки, свиные желудки;</u>  2) калтыки, легкие, диафрагма;  3) говяжьи и свиные головы, сердце;  4) свиные желудки, рубцы, диафрагма.</p>	<p>ИД – 1. ПК 1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
33	<p><b>К шерстным субпродуктам относятся:</b></p> <p>1) свиные и говяжьи головы, свиные и говяжьи ноги;  <u>2) свиные головы, говяжьи ноги;</u>  3) говяжьи и свиные головы, свиные ноги;  4) говяжьи и свиные головы, говяжьи ноги.</p>	<p>ИД – 1. ПК 1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
34	<p><b>Охлажденным считается мясо, имеющее температуру</b></p> <p>1) 0 °С;  2) 0...+2 °С;  <u>3) 0...+4 °С;</u>  4) не выше 12 °С;</p>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
35	<p><b>К мякотным субпродуктам относятся:</b></p> <p>1) свиные головы, языки, печень, свиные желудки;  <u>2) печень, сердце, языки, легкие;</u>  3) говяжьи и свиные головы, языки, печень, сердце;  4) говяжьи хвосты, легкие, мясная обрезь, диафрагма.</p>	<p>ИД – 2. ПК 2.</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
36	<p><b>Температура тушки птицы определяется:</b></p> <p>1) в бедренных мышцах;  2) в мышцах голени;  <u>3) в грудных мышцах;</u>  4) в спинных мышцах;</p>	<p>ИД – 1. ПК 1</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения</p>
37	<p><b>Субпродукты – это</b></p> <p>1) второстепенные продукты убоя скота и птицы, к которым относят внутренние органы, получаемые при переработке убойных животных;</p> <p>2) второстепенные продукты убоя скота и птицы, к которым относят внутренние органы, головы, нижние части конечностей, получаемые при переработке убойных животных;</p> <p>3) второстепенные продукты убоя скота и птицы, к которым относят внутренние органы, головы, нижние части конечностей, хвосты, вымя, получаемые при переработке убойных животных;</p> <p><u>4) второстепенные продукты убоя скота и птицы, к которым относят внутренние органы, головы, нижние части конечностей, хвосты, вымя, мясную обрезь, получаемые при переработке убойных животных.</u></p>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
38	<p><b>В карантинном отделении мясокомбината убойные животные должны содержаться не более:</b></p> <p>1) 1 суток;  2) 2 суток;  <u>3) 3 суток;</u>  4) 5 суток.</p>	<p>ИД – 2. ПК 2.</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
39	<p><b>Свиные головы шпарят водой</b></p> <p>1) с температурой 50 °С в течении 10 минут;  <u>2) с температурой 65-68 °С в течении 5-7 минут;</u>  3) с температурой 80 °С в течении 1 минуты;  4) с температурой 100 °С в течении 3 минут.</p>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
40	<p><b>Говяжьи рубцы обрабатывают водой</b></p>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-</p>

	<p>1) с температурой 65 °С в течении 5-7 минут;</p> <p>2) с температурой 80 °С в течении 10 минут;</p> <p>3) с температурой 90 °С в течении 5 минуты;</p> <p>4) с температурой 100 °С в течении 3 минут.</p>	санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
41	<p><b>Шерстные субпродукты обрабатывают методами:</b></p> <p>1) термическим и биологическим;</p> <p>2) химическим и физическим;</p> <p>3) химическим и термическим;</p> <p>4) механическим и термическим.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
42	<p><b>Для шпарки шерстных субпродуктов применяют воду с температурой:</b></p> <p>1) 40-50 °С;</p> <p>2) 50-60 °С;</p> <p>3) 61-70 °С;</p> <p>4) 100 °С.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
43	<p><b>Опалка шерстных субпродуктов проводится в опалочной печи при</b></p> <p>1) температуре 1000-1100 °С в течение 5-7 секунд;</p> <p>2) температуре 800 °С в течение 30 секунд;</p> <p>3) температуре 600 °С в течение 1 минуты;</p> <p>4) температуре 500 °С в течение 3 минут.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
44	<p><b>Химический способ обработки субпродуктов заключается в</b></p> <p>1) обработке субпродуктов 15 %-ным холодным (2-4 °С) раствором щелочи;</p> <p>2) обработке субпродуктов 10 %-ным раствором щелочи с температурой 18-20 °С;</p> <p>3) обработке субпродуктов 5 %-ным раствором щелочи с температурой 60-65 °С;</p> <p>4) <u>обработке субпродуктов 3 %-ным горячим (95-100 °С) раствором щелочи.</u></p>	ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
45	<p><b>Кудрявкой называется:</b></p> <p>1) 12-перстная кишка крупного рогатого скота;</p> <p>2) 12-перстная кишка свиней;</p> <p>3) ободочная кишка крупного рогатого скота;</p> <p>4) <u>ободочная кишка свиней.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
46	<p><b>Комплектом кишок называют</b></p> <p>1) совокупность кишок и мочевого пузыря, полученных от одного животного;</p> <p>2) совокупность пищевода, кишок, полученных от одного животного;</p> <p>3) <u>совокупность пищевода, кишок и мочевого пузыря, полученных от одного животного;</u></p> <p>4) совокупность пищевода, кишок и мочевого пузыря.</p>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
47	<p><b>Основными способами технологического контроля качества кишечного сырья являются:</b></p> <p>1) <u>визуальный осмотр, органолептическое исследование;</u></p> <p>2) биохимические исследования;</p> <p>3) микробиологические исследования;</p> <p>4) визуальный осмотр, микробиологические исследования.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
48	<b>Глухарка – это:</b>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный

	<p>1) слепая кишка крупного рогатого скота;</p> <p>2) <u>слепая кишка свиней</u>;</p> <p>3) ободочная кишка крупного рогатого скота;</p> <p>4) ободочная кишка свиней.</p>	осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
49	<p><b>Брыжеватость – это:</b></p> <p>1) местные вздутия стенок кишок, возникающие при попадании воздуха между отдельными оболочками говяжьих ободочных и слепых кишок;</p> <p>2) <u>мелкие отверстия в местах отделения кровеносных сосудов от брыжейки</u>;</p> <p>3) появление на поверхности соленых кишок шероховатых пятен или полос желтого, ржавого или желто-коричневого цвета;</p> <p>4) образование налетов розово-красного цвета на соленых кишках в результате развития бактерий.</p>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
50	<p><b>Кишки-полуфабрикат – это:</b></p> <p>1) кишки, не освобожденные от содержимого, промытые и консервированные;</p> <p>2) кишки, освобожденные от содержимого, промытые и консервированные;</p> <p>3) <u>обработанные соленые и сухие кишки, не рассортированные по калибрам и качеству</u>;</p> <p>4) кишки, подвергнутые полной обработке, консервированные посолом или сушкой, рассортированные по качеству и калибрам.</p>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
51	<p><b>Разборка комплекта кишок проводится</b></p> <p>1) не позднее 3 часов после убоя животного;</p> <p>2) не позднее, чем через 2 часа после нутровки туши;</p> <p>3) не позднее, чем через 40 минут после ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя;</p> <p>4) сразу же после нутровки туши и ветеринарно-санитарного осмотра кишечника.</p>	ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
52	<p><b>Обивка – это</b></p> <p>1) удаление прирезей мышечной и жировой тканей с мездряной части шкуры;</p> <p>2) обработка говяжьих языков в скребмашине;</p> <p>3) <u>отделение кишок от брыжейки и разделение кишечного тракта на отдельные части</u>;</p> <p>4) разделение черепа на симметричные части.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
53	<p><b>Пензеловка – это</b></p> <p>1) обработка говяжьих языков в скребмашине;</p> <p>2) удаление из кишок слизистой оболочки;</p> <p>3) удаление прирезей мышечной и жировой тканей с мездряной части шкуры;</p> <p>4) <u>обезжиривание кишок</u>.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
54	<p><b>Удаление из кишок слизистой оболочки называется</b></p> <p>1) пензеловкой;</p> <p>2) <u>шлямовкой</u>;</p> <p>3) обивкой;</p> <p>4) мездрением.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
55	<p><b>Говяжий мочево́й пузырь</b></p> <p>1) относится к субпродуктам;</p> <p>2) <u>относится кишечному сырью</u>;</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного

	<p>3) относится к непищевым продуктам убоя, подлежащим утилизации;</p> <p>4) не является продуктом убоя животных.</p>	происхождения
56	<p><b>Пучком называют:</b></p> <p>1) связанные вместе пищеводы или прямые кишки;</p> <p>2) связанные вместе телячьи желудки;</p> <p>3) связанные вместе пузыри;</p> <p>4) <u>связанные вместе отрезки тонких или ободочных кишок.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
57	<p><b>Пачкой называют:</b></p> <p>1) связанные вместе говяжьи черевы;</p> <p>2) <u>связанные вместе проходники, пузыри и телячьи желудки;</u></p> <p>3) связанные вместе отрезки ободочных кишок;</p> <p>4) связанные вместе отрезки тонких кишок.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
58	<p><b>Говяжьей черевой называются:</b></p> <p>1) 12-перстная кишка и сычуг в естественной связи;</p> <p>2) <u>тощая и подвздошная кишки в естественной связи;</u></p> <p>3) слепая и ободочная кишка в естественной связи;</p> <p>4) тонкий и толстый кишечник в естественной связи.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
59	<p><b>Сортировка кишок проводится по</b></p> <p>1) длине;</p> <p>2) <u>калибру;</u></p> <p>3) массе;</p> <p>4) толщине кишечной стенки.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
60	<p><b>В связки вяжут:</b></p> <p>1) говяжьи толстые кишки;</p> <p>1) мочевые пузыри;</p> <p>3) пищеводы;</p> <p>4) <u>свиные и бараньи тонкие кишки.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
61	<p><b>Летошка – это:</b></p> <p>1) бараний рубец;</p> <p>2) свиная тонкая кишка;</p> <p>3) <u>говяжья или баранья книжка;</u></p> <p>4) говяжья или баранья сетка.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
62	<p><b>Способами консервирования кишок являются:</b></p> <p>1) <u>сухой и мокрый посол, высушивание;</u></p> <p>2) пресносухой, посол врасстил;</p> <p>3) сухосоленый, мокросоленый;</p> <p>4) высушивание, тузлукование.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
63	<p><b>Расход поваренной соли при сухом посоле говяжьих кишок составляет:</b></p> <p>1) 0,5 кг на 1 комплект кишок;</p> <p>2) <u>1,5 кг на 1 комплект кишок;</u></p> <p>3) 5 кг на 1 комплект кишок;</p> <p>4) 10 кг на 1 комплект кишок.</p>	ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
64	<p><b>Температура мясной туши определяется:</b></p> <p>1) в мышцах лопатки на глубине не менее 10 см;</p> <p>2) <u>в мышцах бедра на глубине не менее 6 см;</u></p> <p>3) в грудных мышцах на глубине не менее 5 см;</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

	4) в поясничных мышцах на глубине не менее 4 см;	
65	<b>Опоек – это:</b> 1) шкура неродившегося или мертворожденного теленка; 2) <u>шкура теленка, не освоившего растительную пищу;</u> 3) шкура неродившегося или мертворожденного жеребенка; 4) шкура неродившегося или мертворожденного теленка.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
66	<b>Полукожник – это:</b> 1) шкура коров, нетелей и телок массой в парном виде; 2) <u>шкура телки или бычка массой от 10 до 13 кг;</u> 3) шкура быка, кастрированного в раннем возрасте; 4) шкура бычка и бычка-кастрата от 13 до 17 кг.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
67	<b>Склизок – это:</b> 1) <u>шкура неродившегося или мертворожденного теленка, жеребенка;</u> 2) шкура теленка, жеребенка, не освоившего растительную пищу; 3) шкура теленка, жеребенка, имеющая массу до 5 кг; 4) шкура теленка, освоившего растительную пищу.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
68	<b>Тузлукование – это:</b> 1) укладка шкур на стеллажи мездрой вверх и посыпание их слоем соли; 2) посол шкур в штабелях сухим посолочным составом (20% к массе сырья) и последующая сушка; 3) <u>консервирование шкур в 26% -ном солевом растворе;</u> 4) консервирование шкур замораживанием.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
69	<b>Прижизненными пороками шкур являются</b> 1) ломины и ороговение; 2) выхват мездры; 3) <u>парша, роговины;</u> 4) кожеедина.	ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
70	<b>Основными способами консервирования кишечного сырья являются:</b> 1) замораживание, посол; 2) <u>посол, высушивание;</u> 3) замораживание, высушивание; 4) обезжиривание и замораживание.	ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
71	<b>Обязательным условием использования крови в пищевых целях является:</b> 1) ее переработка в течение суток после получения; 2) ее переработка в течение 6 часов после получения; 3) ее переработка в течение 1 часа после получения; 4) <u>ее немедленная переработка.</u>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
72	<b>Кровь стабилизируют или дефибрируют с целью:</b> 1) предотвращения порчи; 2) повышения пищевой ценности; 3) <u>предотвращения свертывания;</u> 4) улучшения технологических свойств.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
73	<b>Стабилизация крови проводится путем:</b> 1) замораживания;	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-

	<p><u>2) добавления стабилизирующих веществ;</u>  3) удаления фибрина;  4) проварки.</p>	санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
74	<p><b>Сепарирование крови проводится с целью ее:</b>  1) разделения на жидкую и твердую части;  2) дефибрирования;  3) стабилизации;  4) <u>разделения на сыворотку и форменные элементы.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
75	<p><b>Кровь консервируют:</b>  1) после фильтрации;  2) <u>после дефибрирования.</u>  3) после стабилизации;  4) после дезактивирования.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
76	<p><b>Кровь для пищевых целей консервируют с помощью:</b>  1) формалина;  2) фенола, крезола;  4) <u>аммиака, поваренной соли;</u>  5) перекиси водорода.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
77	<p><b>Замораживанием консервируют:</b>  1) кровь для пищевых целей;  2) кровь для медицинских целей;  3) <u>кровь для технических целей;</u>  4) кровь для любых целей.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
78	<p><b>Кровяной фабрикат самого высоко качества получают при высушивании крови в:</b>  1) вальцовых сушилках;  2) <u>распылительных сушилках;</u>  3) шкафных сушилках;  4) канальных (туннельных) сушилках.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
79	<p><b>Светлый альбумин получают из:</b>  1) цельной крови;  2) дефибрированной цельной крови;  3) стабилизированной цельной крови;  4) <u>сыворотки крови.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
80	<p><b>Черный технический альбумин получают из:</b>  1) <u>цельной крови;</u>  2) сыворотки крови;  3) плазмы крови;  4) дефибрированной плазмы крови.</p>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
81	<p><b>На промышленном холодильнике контроль качества мяса проводится</b>  1) при поступлении на холодильник;  2) при поступлении на холодильник и отгрузке с него;  3) при поступлении на холодильник и хранении;  4) <u>при поступлении на холодильник, хранении и отгрузке с холодильника.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
82	<p><b>Для пищевых и медицинских целей отбирают кровь у</b>  1) всех видов убойных животных;  2) крупного и мелкого рогатого скота и свиней;</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

	<p>3) крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей;</p> <p>4) <u>крупного рогатого скота и свиней;</u></p>	происхождения
83	<p><b>К эндокринному сырью относятся:</b></p> <p>1) гипофиз, щитовидная, околотитовидные, поджелудочная железы, головной и спинной мозг;</p> <p>2) пилорическая часть свинных желудков, слизистая оболочка сычугов крупного и мелкого рогатого скота, поджелудочная железа, гипофиз, надпочечники, половые железы, плацента;</p> <p>3) кровь, желчь, печень, головной и спинной мозг, мышечная ткань, лёгкие, глаза, фибрин;</p> <p>4) <u>гипофиз, щитовидная, околотитовидные, поджелудочная железы, надпочечники, половые железы, плацента.</u></p>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
84	<p><b>К специальному сырью относятся:</b></p> <p>1) гипофиз, щитовидная, околотитовидные, поджелудочная железы, головной и спинной мозг, лёгкие, глаза, фибрин;</p> <p>2) пилорическая часть свинных желудков, слизистая оболочка сычугов крупного и мелкого рогатого скота,;</p> <p>3) <u>кровь, желчь, печень, головной и спинной мозг, мышечная ткань, лёгкие, глаза, фибрин;</u></p> <p>4) гипофиз, щитовидная, околотитовидные, поджелудочная железы, надпочечники, половые железы, плацента.</p>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
85	<p><b>Время от извлечения до замораживания эндокринных желез (кроме гипофиза) не должно превышать</b></p> <p>1) 1 часа;</p> <p>2) <u>1,5 часов;</u></p> <p>3) 3 часов;</p> <p>4) 5 часов.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
86	<p><b>Время от извлечения до замораживания гипофиза не должно превышать</b></p> <p>1) <u>30 минут;</u></p> <p>2) 1 часа;</p> <p>3) 2 часов;</p> <p>4) 3 часов.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
87	<p><b>Заморозку эндокринно-ферментного сырья проводят в скороморозильных аппаратах и холодильных камерах при температуре:</b></p> <p>1) не выше -6 °С;</p> <p>2) не выше -12 °С;</p> <p>3) <u>не выше -18 °С;</u></p> <p>4) не выше -27 °С.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
88	<p><b>Замороженное эндокринно-ферментное сырье хранят:</b></p> <p>1) до 1 месяца;</p> <p>2) до 3 месяцев;</p> <p>3) <u>до 6 месяцев;</u></p> <p>4) до 12 месяцев.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
89	<p><b>Инсулин-сырец вырабатывают из:</b></p> <p>1) крови;</p> <p>2) слизистой оболочки сычуга;</p> <p>3) печени;</p> <p>4) <u>поджелудочной железы</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
90	<p><b>К 1 группе жирового сырья относятся</b></p> <p>1) жировая обрезь, получаемая при ручной обработке шкур;</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья

	<p>2) кишечный жир от обезжиривания кишок вручную;  <u>3) сальник, околопочечный, брыжеечный, подкожный жир;</u>  4) жир с желудка (рубца, книжки, сычуга).</p>	и безопасности продуктов животного происхождения
91	<p><b>Ко 2 группе жирового сырья относятся</b>  1) жир с ливера, хвоста, вымени, головы;  <u>2) кишечный жир от обезжиривания кишок вручную;</u>  3) околопочечный, брыжеечный, подкожный жир;  4) жировая обрезь из колбасного и консервного цехов.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
92	<p><b>Кости, используемые при производстве пищевых жиров, подразделяются на:</b>  <u>1) трубчатые; широкие, плоские; многогранные;</u>  2) трубчатые, губчатые. смешанные;  3) жиросодержащие, обезжиренные;  4) кости черепа; кости туши; кости конечностей.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
93	<p><b>К паспортной кости – сырью для производства пищевых жиров относятся</b>  1) кости конечностей;  <u>2) кости таза, лопатки и опиленные рёбра;</u>  3) кости черепа;  4) грудная кость.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
94	<p><b>Оборка жирового сырья – это:</b>  1) обезжиривание кишечного, кожевенного сырья;  2) снятие подкожного жира с поверхности туши;  3) обезжиривание ливера, почек;  <u>4) удаление прирезей посторонних тканей.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
95	<p><b>Способами вытопки жира из жирового сырья являются:</b>  1) обычный, ускоренный;  2) термический, физический;  3) мокрый, влажный, сухой;  <u>4) мокрый, сухой.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
96	<p><b>В зависимости от плотности жировое сырье подразделяют на:</b>  1) плотное, мягкое;  2) <u>плавающее, тонущее;</u>  3) легкое, тяжелое;  4) с высокой температурой плавления, с низкой температурой плавления.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
97	<p><b>Качество топленого жира повышается при</b>  <u>1) снижении температуры перетапливания сырья;</u>  2) повышении температуры перетапливания сырья;  3) увеличения продолжительности перетапливания сырья;  4) сокращения продолжительности перетапливания сырья.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
98	<p><b>Наиболее качественный топленый жир получают при вытопке жиров:</b>  <u>1) сухим способом;</u>  2) мокрым способом;  3) холодным способом из кости;  4) в двухстенных горизонтальных вакуумных котлах.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
99	<p><b>Шквара – это</b>  1) подгоревшее во время перетапливания жировое сырье;  2) не фильтрованный перетопленный жир со взвесью белковых</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения



	частиц; 3) <u>фильтрованный перетопленный жир со взвесью белковых частиц;</u> 4) <u>строма жировой ткани.</u>	происхождения
100	<b>Рафинация топленых жиров – это:</b> 1) удаление постороннего запаха; 2) <u>удаление взвешенных примесей;</u> 3) удаление растворенных примесей; 4) удаление остатков воды.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
101	<b>Технологический контроль качества мясных продуктов включает:</b> 1) <u>контроль сырья, контроль производства, контроль готовой продукции;</u> 2) контроль производства и готовой продукции; 3) контроль сырья и готовой продукции; 4) контроль готовой продукции.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
102	<b>Контроль качества и безопасности готовых мясных продуктов на мясоперерабатывающем предприятии называется:</b> 1) завершающим; 2) итоговым; 3) выпускным; 4) <u>приемочным.</u>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
103	<b>Контроль качества и безопасности мяса-сырья на мясоперерабатывающем предприятии называется:</b> 1) предварительным; 2) сырьевым; 3) <u>входным;</u> 4) приемочным.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
104	<b>Объектами технологического контроля качества мясных продуктов <u>не</u> является:</b> 1) контроль сырья; 2) контроль производства; 3) контроль готовой продукции; 4) <u>контроль состояния убойных животных.</u>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
105	<b>Входной контроль мяса-сырья на мясоперерабатывающем предприятии <u>не</u> включает:</b> 1) контроль документов на сырье; 2) органолептическое исследование; 3) <u>предубойный осмотр животных;</u> 4) ветеринарно-санитарный осмотр.	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
106	<b>Для производства натуральных полуфабрикатов используется мясо:</b> 1) парное; 2) <u>охлажденное;</u> 3) замороженное; 4) размороженное.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
107	<b>Вырезка от мясной туши – это:</b> 1) тазобедренные мышцы; 2) длиннейшая мышца спины; 3) наружные поясничные мышцы; 4) <u>внутренние поясничные мышцы.</u>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

108	<b>Бифштекс натуральный готовят из:</b> 1) <u>вырезки</u> ; 2) лопатко-локтевых мышц; 3) тазобедренных мышц; 4) спинных мышц.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
109	<b>Масса натурального порционного мясного полуфабриката должна составлять:</b> 1) 100 г; 2) <u>125 г</u> ; 3) 150 г; 4) 200 г.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
110	<b>Котлета натуральная готовится из</b> 1) тазобедренной части туши; 2) вырезки; 3) <u>спинной части туши с реберной косточкой</u> ; 4) поясничной части туши.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
111	<b>В рагу содержание костной ткани должно быть не более</b> 1) 15 %; 2) 25 %; 3) <u>50 %</u> ; 4) 75 %.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
112	<b>Допустимое отклонение массы порционного мясного полуфабриката должно составлять не более</b> 1) $\pm 1$ %; 2) $\pm 2$ %; 3) <u><math>\pm 3</math> %</u> ; 4) $\pm 5$ %.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
113	<b>В состав лезона входят</b> 1) соль, сахар, соевый белок, вода, куриные яйца; 2) <u>соль, вода, куриные яйца</u> ; 3) соль, перец, куриные яйца; 4) соль, пищевая сода, куриные яйца, вода.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
114	<b>Толщина панировочного слоя на панированных мясных полуфабрикатах должна быть</b> 1) не более 2 мм; 2) <u>не менее 2 мм</u> ; 3) не более 3 мм; 4) не менее 1 мм.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
115	<b>Планирование мясных полуфабрикатов проводят с целью</b> 1) <u>сохранения сочности мышечной ткани</u> ; 2) повышения стойкости при хранении; 3) снижения бактериальной обсемененности; 4) повышения пищевой ценности.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
116	<b>При приемочном контроле рубленых полуфабрикатов в них не определяют массовую долю</b> 1) поваренной соли; 2) хлеба; 3) <u>нитрита натрия</u> ; 4) влаги.	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
117	<b>При приемочном контроле полуфабрикатов в тесте в них</b>	ИД – 4. ПК 2.

	<p><b>не определяют массовую долю</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) белка;</li> <li>2) поваренной соли;</li> <li>3) фарша;</li> <li>4) <u>влаги.</u></li> </ol>	Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
118	<p><b>Массовая доля фарша в мясном полуфабрикate должна быть</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не более 40 %;</li> <li>2) <u>не менее 50 %;</u></li> <li>3) не более 50 %;</li> <li>4) не менее 75 %.</li> </ol>	<p>ИД – 4. ПК 2.</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
119	<p><b>Мясные рубленые полуфабрикаты, полуфабрикаты в тесте должны выпускаться с предприятия с температурой в толще продуктов</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>не выше –10 °С;</u></li> <li>2) не ниже –10 °С;</li> <li>3) не выше –5 °С;</li> <li>4) не ниже –15 °С.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
120	<p><b>Толщина тестовой оболочки пельменей должна быть</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>не более 2 мм;</u></li> <li>2) не менее 3 мм;</li> <li>3) не более 1 мм;</li> <li>4) не менее 2 мм.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
121	<p><b>Порция шашлыка-полуфабриката должна состоять из</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 200 г мяса, 33 г шпика, 17 г лука;</li> <li>2) 150 г мяса, 18 г шпика, 7 г лука;</li> <li>3) <u>110 г мяса, 8 г шпика, 7 г лука;</u></li> <li>4) 100 г мяса, 18 г шпика, 7 г лука.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
122	<p><b>В мясном полуфабрикate категории В содержание мышечной ткани составляет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 60- 80 %;</li> <li>2) <u>40-60 %;</u></li> <li>3) 20-40 %;</li> <li>4) до 20 %.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
123	<p><b>В мясодержащем продукте содержание мясного сырья составляет до:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 80 %;</li> <li>2) 70 %;</li> <li>3) <u>60 %;</u></li> <li>4) 50 %.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения .
124	<p><b>Категория мясных полуфабрикатов зависит от:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) массы изделий;</li> <li>2) массовой доли мясного сырья;</li> <li>3) сорта мясного сырья;</li> <li>4) <u>массовой доли мышечной ткани.</u></li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
125	<p><b>Фосфаты вводятся в состав колбасного фарша с целью:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) снижения его бактериальной обсемененности;</li> <li>2) повышения пищевой ценности изделия;</li> <li>3) увеличения сроков хранения изделия;</li> <li>4) <u>увеличения его водосвязывающей способности, повышения</u></li> </ol>	<p>ИД – 4. ПК 2.</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении</p>

	<u>выхода изделия.</u>	профессиональных задач
126	<b>Нитрит натрия вводится в состав колбасного фарша с целью:</b> 1) <u>сохранения естественного цвета мышечной ткани;</u> 2) повышения пищевой ценности изделия; 3) улучшения вкусовых качеств изделия; 4) повышения выхода изделия.	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
127	<b>Глутамат натрия вводится в состав колбасного фарша с целью:</b> 1) сохранения естественного цвета мышечной ткани; 2) повышения пищевой ценности изделия; 3) <u>улучшения вкусовых качеств изделия;</u> 4) повышения выхода изделия.	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
128	<b>Содержание жировой ткани в жирной свинине составляет:</b> 1) 30-50 %; 2) не более 50 %; 3) <u>более 50 %;</u> 4) не более 60 %.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
129	<b>Сортность говядины для колбасного, консервного производства зависит от:</b> 1) степени свежести; 2) категории упитанности; 3) пола и возраста убойного животного; 4) <u>содержания мышечной ткани.</u>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
130	<b>Жиловка – это:</b> 1) отделение мяса от костей; 2) <u>удаление из мяса соединительной ткани;</u> 3) удаление из мяса мышечной ткани; 4) разделение туши на отрубы.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
131	<b>При нитритном посоле измельченного мяса для фарша вареных колбас расход нитрита натрия должен составлять</b> 1) 3 г / 100 кг мяса; 2) 5 г / 100 кг мяса; 3) <u>7,5 г / 100 кг мяса;</u> 4) 10 г / 100 кг мяса.	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
132	<b>Для бесструктурных вареных колбас фарш составляется в</b> 1) волчке; 2) <u>куттере;</u> 3) фаршемешалке; 4) мясорезке.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
133	<b>Для структурных колбас фарш составляется в</b> 1) волчке; 2) куттере; 3) <u>фаршемешалке;</u> 4) мясорезке.	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
134	<b>Перед приготовлением фарша в куттер добавляют лед с целью</b> 1) сохранения естественного цвета мышечной ткани; 2) повышения пищевой ценности изделий; 3) повышения выхода изделий; 4) <u>предотвращения нагревания фарша.</u>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

135	<p><b>Температура фарша при куттеровании должна быть не выше</b></p> <p>1) 0 °С; 2) 5 °С; <u>3) 15 °С;</u> 4) 30 °С.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
136	<p><b>Осадка батонов вареных колбас проводится</b></p> <p><u>1) при 3-7 °С в течение 2-4 часов;</u> 2) при 0-4 °С в течение 12-14 часов; 3) при 12-14 °С в течение 12-14 часов; 4) при 0-4 °С в течение 7 суток.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
137	<p><b>Обжарке должны подвергаться батоны</b></p> <p>1) сырокопченых колбас; 2) варено-копченых колбас; <u>3) вареных колбас;</u> 4) мясные хлебы.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
138	<p><b>Цвет фарша полукопченых колбас формируется при</b></p> <p>1) нитритном посоле; 2) варке; <u>3) обжарке;</u> 4) копчении.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
139	<p><b>Варка колбасного изделия считается законченной, когда температура в центре батона достигает</b></p> <p>1) 60 °С; <u>2) 68 °С;</u> 3) 80 °С; 4) 85 °С.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
140	<p><b>Варка колбасных изделий проводится при температуре</b></p> <p>1) 68 °С; <u>2) 75-80 °С;</u> 3) 85 °С; 4) 100 °С.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
141	<p><b>Сырокопченые колбасы коптят при температуре дыма</b></p> <p>1) 8 °С; 2) 12-15 °С; <u>3) 18-22 °С;</u> 4) 30-45 °С.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
142	<p><b>Запекание мясного хлеба считается законченным, когда температура внутри него достигнет</b></p> <p><u>1) 68 °С;</u> 2) 75 °С; 3) 85 °С; 4) 100 °С.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
143	<p><b>Сосиски варят в течение</b></p> <p>1) 50 минут; 2) 30-40 минут; 3) 20-30 минут; <u>4) 10-15 минут.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
144	<p><b>Последовательными технологическими операциями при</b></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный

	<p><b>производстве полукопченых колбас являются</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) обжарка, копчение, варка;</li> <li>2) варка, копчение, обжарка;</li> <li>3) обжарка, копчение, варка, повторное копчение;</li> <li>4) <u>обжарка, варка, копчение.</u></li> </ol>	и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
145	<p><b>Последовательными технологическими операциями при производстве варено-копченых колбас являются</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) обжарка, копчение, варка;</li> <li>2) варка, копчение, обжарка;</li> <li>3) <u>копчение, варка, повторное копчение;</u></li> <li>4) обжарка, варка, копчение.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
146	<p><b>Полукопченые колбасы коптят при температуре дыма</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>35-50 °С;</u></li> <li>2) 68 °С;</li> <li>3) 72-75 °С;</li> <li>4) 85 °С.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
147	<p><b>Штриковка колбасных батонов – это</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) удаление с оболочки наплывов фарша;</li> <li>2) частое поперечно-продольное перевязывание батона;</li> <li>3) нанесение на оболочку штрих-кода;</li> <li>4) <u>прокалывание оболочки с целью удаления из-под нее пузырей воздуха.</u></li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
148	<p><b>Досушивание батонов сырокопченых колбас до необходимой влажности проводится в течение</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 12-24 часов;</li> <li>2) 3-5 суток;</li> <li>3) 5-7 суток;</li> <li>4) <u>25-30 суток.</u></li> </ol>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
149	<p><b>При технологическом контроле качества готовых вареных колбасных изделий в них определяют:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) массу изделия, температуру плавления шпика, массовую долю поваренной соли;</li> <li>2) <u>массовую долю нитрита натрия, поваренной соли, остаточную активность кислой фосфатазы;</u></li> <li>3) остаточную активность пероксидазы и щелочной фосфатазы;</li> <li>4) массу изделия, кислотное и пероксидное число жира.</li> </ol>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
150	<p><b>При приемочном контроле вареных колбас в них <u>не</u> определяется:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>массовая доля влаги;</u></li> <li>2) массовая доля нитрита натрия;</li> <li>3) массовая доля поваренной соли;</li> <li>4) остаточная активность кислой фосфатазы.</li> </ol>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
151	<p><b>Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах должна быть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не более 0,003%;</li> <li>2) не менее 0,003%;</li> <li>3) <u>не более 0,005%;</u></li> <li>4) не менее 0,005%;</li> </ol>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
152	<p><b>Массовая доля влаги в варено-копченых колбасах должна быть:</b></p>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике

	<p>1) не более 38 %;</p> <p>2) не более 47 %;</p> <p>3) не более 55 %;</p> <p>4) не более 30 %.</p>	методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
153	<p><b>Массовая доля поваренной соли в сырокопченых колбасах должна быть:</b></p> <p>1) не более 5,0%;</p> <p>2) <u>не более 6,0%;</u></p> <p>3) не более 7,0%;</p> <p>4) не более 10,0%.</p>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
154	<p><b>Категория колбасного изделия зависит от:</b></p> <p>1) наличия пороков и дефектов;</p> <p>2) <u>содержания в рецептуре мышечной ткани;</u></p> <p>3) качества жиловки мяса;</p> <p>4) срока хранения.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
155	<p><b>Массовая доля нитрита натрия в сырокопченых колбасах должна быть:</b></p> <p>1) не более 0,001%;</p> <p>2) <u>не более 0,003%;</u></p> <p>3) не более 0,005%;</p> <p>4) не менее 0,005%.</p>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
156	<p><b>Наличие сальмонелл не допускается:</b></p> <p>1) в 0,01 г колбасного изделия;</p> <p>2) в 0,1 г колбасного изделия;</p> <p>3) в 1 г колбасного изделия;</p> <p>4) в 25 г колбасного изделия.</p>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
157	<p><b>КМАФАнМ в 1 г продукта регламентировано для:</b></p> <p>1) сырокопченых колбас;</p> <p>2) вареных, полукопченых, варено-копченых колбас;</p> <p>3) всех видов колбасных изделий;</p> <p>4) <u>мясных хлебов.</u></p>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
158	<p><b>Серый цвет фарша колбасного изделия не может быть обусловлен:</b></p> <p>1) <u>недовложением в фарш нитрита натрия;</u></p> <p>2) использованием мяса старых животных;</p> <p>3) использованием мяса молодых животных.</p> <p>4) нарушением температурного режима обжарки.</p>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
159	<p><b>Наличие сульфитредуцирующих клостридий не допускается:</b></p> <p>1) в 1 г колбасного изделия;</p> <p>2) в 0,1 г колбасного изделия;</p> <p>3) <u>в 0,01 г колбасного изделия;</u></p> <p>4) в 0,001 г колбасного изделия.</p>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
160	<p><b>В колбасном изделии категории Б содержание мышечной ткани составляет:</b></p> <p>1) до 80 %;</p> <p>2) 70-80 %;</p> <p>3) <u>60-80 %;</u></p> <p>4) 40-80 %.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

161	<p><b>Массовая доля нитрита натрия в варено-копченых колбасах должна быть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не менее 0,001%;</li> <li>2) не более 0,003%;</li> <li><u>3) не более 0,005%;</u></li> <li>4) не более 0,015%.</li> </ol>	<p>ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
162	<p><b>Сахар в посолочные смеси вводят в количестве</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) не менее 1 %;</li> <li><u>2) не более 2 %;</u></li> <li>3) не менее 3 %;</li> <li>4) не более 4 %.</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
163	<p><b>Аскорбиновую кислоту в посолочные смеси вводят в количестве</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1 % к массе мяса;</li> <li>2) 0,5 % к массе мяса %;</li> <li>3) 0,25 % к массе мяса;</li> <li>4) <u>0,05 % к массе мяса.</u></li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
164	<p><b>Посол мясного сырья может быть</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><u>1) сухим, мокрым, смешанным;</u></li> <li>2) сухим, влажным;</li> <li>3) холодным, горячим;</li> <li>4) нитратным, фосфатным, сульфатным.</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
165	<p><b>Копчение мясного сырья может быть</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) холодным, горячим, смешанным;</li> <li>2) медленным, ускоренным, быстрым;</li> <li><u>3) холодным, горячим, мокрым;</u></li> <li>4) паровым, дымовым, бездымным.</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
166	<p><b>Согласно нормативной документации, продукты из свинины могут быть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сыровялеными, сырокопчеными, варено-копчеными, жареными;</li> <li><u>2) сырокопчеными, копчено-вареными, запеченными, жареными;</u></li> <li>3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копченными;</li> <li>4) сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными;</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.</p>
167	<p><b>По способу тепловой обработки изделия из свинины могут быть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полукопчеными;</li> <li><u>2) запеченными и жареными;</u></li> <li>3) выдержанными в посоле;</li> <li>4) сыровялеными.</li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
168	<p><b>Для изготовления цельномышечных продуктов из свинины используется мясо от:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) любых свиней;</li> <li>2) жирных свиней;</li> <li>3) мясных свиней;</li> <li><u>4) беконных свиней.</u></li> </ol>	<p>ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
169	<p><b>При приемочном контроле сырокопченных продуктов из свинины <u>не</u> определяется показатель:</b></p>	<p>ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) толщины шпика;</li> <li>2) массы изделия;</li> <li>3) массовой доли нитрита натрия;</li> <li>4) <u>остаточной активности кислой фосфатазы.</u></li> </ul>	методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
170	<p><b>При приемочном контроле варено-копченых продуктов из свинины <u>не</u> определяется микробиологический показатель:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) общая бактериальная обсемененность;</li> <li>2) наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, в 25 г продукта;</li> <li>3) <u>наличие золотистого стафилококка в 1 г продукта;</u></li> <li>4) наличие бактерий группы кишечной палочки в 1 г продукта.</li> </ul>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
171	<p><b>Бактериальная обсемененность (КМАФАнМ) копченостей из свинины должна быть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) не более <math>0,1 \times 10^3</math> КОЕ в 1г продукта;</li> <li>2) <u>не более <math>1 \times 10^3</math> КОЕ в 1г продукта;</u></li> <li>3) не более <math>10 \times 10^3</math> КОЕ в 1г продукта;</li> <li>4) не более <math>100 \times 10^3</math> КОЕ в 1г продукта.</li> </ul>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
172	<p><b>Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) в 1 г копченого продукта из мяса;</li> <li>2) в 10 г копченого продукта из мяса;</li> <li>3) <u>в 25 г копченого продукта из мяса;</u></li> <li>4) в 50 г копченого продукта из мяса.</li> </ul>	ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
173	<p><b>Бактерии группы кишечной палочки не допускаются в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) в 0,1 г копченого продукта из мяса;</li> <li>2) <u>в 1 г копченого продукта из мяса;</u></li> <li>3) в 10 г копченого продукта из мяса;</li> <li>4) в 25 г копченого продукта из мяса.</li> </ul>	ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
174	<p><b>Массовая доля поваренной соли в сырокопченом продукте из мяса должна быть не более</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 1 %;</li> <li>2) 3 %;</li> <li>3) <u>5 %;</u></li> <li>4) 10 %;</li> </ul>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
175	<p><b>Для мяскоконсервного производства не используется мясо</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) условно годное для пищевых целей;</li> <li>2) хранившееся в замороженном состоянии до 1 года;</li> <li>3) 2 категории упитанности;</li> <li>4) <u>дважды замороженное.</u></li> </ul>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
176	<p><b>Сортность мясных консервов зависит от:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>качества мясного сырья;</u></li> <li>2) сроков хранения продукта;</li> <li>3) наличия пороков и дефектов;</li> <li>4) вида используемой тары.</li> </ul>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
177	<p><b>Экстаустирование – это</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) заливка консервной банки бульоном;</li> <li>2) выдержка консервной банки перед стерилизацией;</li> <li>3) <u>закатка консервной банки под вакуумом;</u></li> <li>4) вздутие консервной банки при стерилизации.</li> </ul>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
178	<p><b>Гиндализации – это</b></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-

	<p>1) 2-х-кратная стерилизация консервов;  2) <u>2-х-кратная пастеризация консервов</u>;  3) закатка консервной банки под вакуумом;  4) заполнение консервной банки содержимым.</p>	санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
179	<p><b>Консервы «Мясо тушеное» стерилизуют при температуре</b>  1) 100 °С;  2) <u>115 °С</u>;  3) 130 °С;  4) 150 °С.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
180	<p><b>Полуконсервами называют консервы</b>  1) субпродуктовые;  2) мясорастительные;  3) <u>пастеризованные</u>;  4) стерилизованные.</p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
181	<p><b>Термостатная выдержка консервов проводится с целью</b>  1) выявления банок с пассивным подтеком;  2) выявления негерметичных банок;  3) выявления остаточной аэробной микрофлоры;  4) <u>выявления остаточной анаэробной микрофлоры.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
182	<p><b>Легковесными считают банки с массой нетто менее заявленной на</b>  1) 0,5 %;  2) 1 %;  3) 2 %;  4) <u>5 %.</u></p>	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
183	<p><b>При приемочном контроле в мясных консервах <u>не</u> определяют показатель:</b>  1) <u>массовую долю влаги</u>;  2) массовую долю мяса;  3) массовую долю поваренной соли;  4) массовую долю белка.</p>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
184	<p><b>При приемочном контроле в мясных консервах определяют показатель:</b>  1) массовую долю влаги;  2) кислотное число жира;  3) <u>кислотность</u>;  4) остаточную активность кислой фосфатазы.</p>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
185	<p><b>Массовая доля поваренной соли в консервах «Мясо тушеное» должна быть:</b>  1) не более 1 %;  2) <u>1-1,5 %</u>;  3) не более 4,5 %;  4) не более 5 %.</p>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
186	<p><b>При приемочном контроле выбраковываются консервы:</b>  1) <u>с раскатанным швом</u>;  2) с физическим бомбажем;  3) с сульфидной коррозией;  4) с пассивным подтеком.</p>	ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
187	<p><b>Подлежат обязательному лабораторному исследованию консервы с дефектами:</b></p>	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) физический бомбаж;</li> <li>2) <u>химический бомбаж;</u></li> <li>3) герметический легковес;</li> <li>4) подтёк.</li> </ul>	методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
188	<p><b>Подлежат утилизации консервы с дефектами:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) физический бомбаж;</li> <li>2) химический бомбаж;</li> <li>3) <u>активный подтёк, обнаруженный в процессе хранения;</u></li> <li>4) «птички».</li> </ul>	ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
189	<p><b>Допускаются в свободную реализацию консервы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>с физическим бомбажем;</u></li> <li>2) с фальшивым швом;</li> <li>3) с активным подтеком;</li> <li>4) с химическим бомбажем;</li> </ul>	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
190	<p><b>Согласно нормативной документации, продукты из свинины могут быть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) сыровялеными, сырокопчеными, варено-копчеными, жареными;</li> <li>2) <u>сырокопчеными, копчено-вареными, запеченными, жареными;</u></li> <li>3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчеными-ми;</li> <li>4) сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными;</li> </ul>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
191	<p><b>Индекс мясной промышленности при маркировке консервных банок обозначается буквой (буквами):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>A;</u></li> <li>2) МП;</li> <li>3) М;</li> <li>4) К.</li> </ul>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
192	<p><b>Технологический контроль качества мясных продуктов включает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) <u>контроль сырья, контроль производства, контроль готовой продукции;</u></li> <li>2) контроль производства и готовой продукции;</li> <li>3) контроль сырья и готовой продукции;</li> <li>4) контроль готовой продукции.</li> </ul>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
193	<p><b>Контроль качества и безопасности готовых мясных продуктов на мясоперерабатывающем предприятии называется:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) завершающим;</li> <li>2) итоговым;</li> <li>3) выпускным;</li> <li>4) <u>приемочным.</u></li> </ul>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
194	<p><b>Контроль качества и безопасности мяса-сырья на мясоперерабатывающем предприятии называется:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) предварительным;</li> <li>2) сырьевым;</li> <li>3) <u>входным;</u></li> <li>4) приемочным.</li> </ul>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере

		безопасности пищевой продукции.
195	<p><b>Объектами технологического контроля качества мясных продуктов <u>не</u> является:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) контроль сырья;</li> <li>2) контроль производства;</li> <li>3) контроль готовой продукции;</li> <li>4) <u>контроль состояния убойных животных.</u></li> </ol>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
196	<p><b>Входной контроль мяса-сырья на мясоперерабатывающем предприятии <u>не</u> включает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) контроль документов на сырье;</li> <li>2) органолептическое исследование;</li> <li>3) <u>предубойный осмотр животных;</u></li> <li>4) ветеринарно-санитарный осмотр.</li> </ol>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
197	<p><b>Повторная экспертиза поручается:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) группе экспертов;</li> <li>2) тому же эксперту;</li> <li>3) другому эксперту;</li> <li>4) вышестоящему органу;</li> </ol>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
198	<p><b>Часть постановления о назначении судебной экспертизы, в которой указываются место и дата его составления, должность и фамилия составившего его, называется</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) вводная;</li> <li>2) альтернативная;</li> <li>3) описательная;</li> <li>4) резолютивная;</li> </ol>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
199	<p><b>В случае намеренного нарушения ветеринарносанитарных правил или указаний врача по профилактике инфекционных болезней, повлекшего распространение массового инфекционного заболевания, лица, не выполнившие правила или указания, могут быть</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) подвергнуты общественному порицанию;</li> <li>2) подвергнуты штрафу;</li> <li>3) не привлекаются к уголовной ответственности;</li> <li>4) привлечены к уголовной ответственности по ст.307 УК РФ;</li> </ol>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
200	<p><b>Согласно нормативной документации, продукты из свинины могут быть:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сыровялеными, сырокопчеными, варено-копчеными, жареными;</li> <li>2) <u>сырокопчеными, копчено-вареными, запеченными, жареными;</u></li> <li>3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчены-ми;</li> <li>4) сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными;</li> </ol>	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.

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

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

#### **4.2.2. Курсовая работа**

Курсовая работа является продуктом, получаемым в результате самостоятельного планирования и выполнения учебных и исследовательских задач. Он позволяет оценить знания и умения студентов, примененные к комплексному решению конкретной производственной задачи, а также уровень сформированности аналитических навыков при работе с научной, специальной литературой, типовыми проектами, ГОСТ и другими источниками. Система курсовых работ направлена на подготовку обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задание на курсовую работу выдается на бланке за подписью руководителя. Задания могут быть индивидуализированы и согласованы со способностями обучающихся без снижения общих требований. Выполнение курсовой работы определяется графиком его сдачи и защиты. Согласно «Положению о курсовом проектировании и выпускной квалификационной работе» общий объем текстовой документации (в страницах) в зависимости от характера работы должен находиться в пределах от 25 до 35 страниц (без учета приложений), а общий объем обязательной графической документации (в листах формата А1) в пределах: 1-2.

К защите допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший курсовую работу в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Защита курсовой работы проводится в соответствии со сроками, указанными в задании, выданном руководителем. Дата, время, место защиты объявляются обучающимся руководителем курсовой работы и данная информация размещается на информационном стенде кафедры.

Защита обучающимися курсовых работ выполняется перед комиссией, созданной по распоряжению заведующего кафедрой и состоящей не менее, чем из двух человек из числа профессорско-преподавательского состава кафедры, одним из которых, как правило, является руководитель курсовой работы.

Перед началом защиты курсовых работ один из членов комиссии лично получает в директорате ведомость защиты курсового проекта (работы), а после окончания защиты лично сдает ее обратно в директорат Института.

Установление очередности защиты курсовых работ обучающимися производится комиссией. Перед началом защиты обучающийся должен разместить перед комиссией графические листы, представить пояснительную записку и назвать свою фамилию, имя, отчество, группу.

В процессе доклада обучающийся должен рассказать о цели и задачах курсовой работы, донести основное его содержание, показать результаты выполненных расчетов, графической части и сделать основные выводы. Продолжительность доклада должна составлять 5...7 минут.

После завершения доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы обучающемуся по теме курсовой работы. Общее время ответа должно составлять не более 10 минут.

Во время защиты обучающийся при необходимости может пользоваться с разрешения комиссии справочной, нормативной и другой литературой.

Если обучающийся отказался от защиты курсовой работы в связи с неподготовленностью, то в ведомость защиты курсового проекта (работы) ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, использование обучающимися мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время защиты курсовой работы запрещено. В случае нарушения этого требования комиссия обязана удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомость защиты курсового проекта (работы) оценку «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты курсовых работ. Результаты защиты также выставляются в ведомость защиты курсового проекта (работы), на титульных листах пояснительной записки курсовых работ и подписываются членами комиссии. Пояснительная записка и графический материал сдаются комиссии.

Преподаватели несут персональную административную ответственность за своевременность и точность внесения записей в ведомость защиты курсового проекта (работы).

Обучающиеся имеют право на передачу неудовлетворительных результатов защиты курсовой работы.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут защищать курсовую работу в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на защиту курсовой работы в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Курсовая работа выполняется в соответствии с определенным графиком.

Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.
Оценка 4 (хорошо)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу. Большинство выводов и предложений аргументировано. Имеются одна-две несущественные ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах, схемах и т.д. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на большинство вопросов комиссии, демонстрирует хорошее знание теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утверждения и выводы. При наводящих вопросах обучающийся исправляет ошибки в ответе.
Оценка 3 (удовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены недостаточно обоснованные положения. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите обучающийся демонстрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с ответами на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

### Примерная тематика курсовых работ

1. Технологический контроль качества обработки кишечного сырья в условиях.....
2. Технологический контроль качества производства мяса-говядины в условиях.....
3. Технологический контроль качества производства мяса-свинины в условиях.....
4. Технологический контроль качества производства мяса-баранины в условиях.....

5. Технологический контроль качества производства мяса птицы в условиях.....
6. Технологический контроль качества обработки субпродуктов в условиях.....
7. Технологический контроль качества обработки эндокринно-ферментного сырья в условиях.....
8. Технологический контроль качества обработки крови и производства кровепродуктов в условиях.....
9. Технологический контроль качества обработки шкур животных в условиях.....
10. Технологический контроль производства сухих кормов в условиях.....
11. Технологический контроль производства вареных колбас в условиях.....
12. Технологический контроль качества производства полукопченых колбас в условиях.....
13. Технологический контроль производства варено-копченых колбас в условиях.....
14. Технологический контроль производства сырокопченых колбас в условиях.....
15. Технологический контроль производства копчено-вареных продуктов из свинины в условиях.....
16. Технологический контроль производства копчено-запеченных продуктов из свинины в условиях.....
17. Технологический контроль производства запеченных и жареных продуктов из свинины в условиях.....
18. Технологический контроль производства вареных продуктов из свинины в условиях.....
19. Технологический контроль производства копчено-вареных продуктов из мяса птицы в условиях.....
20. Технологический контроль производства натуральных кусковых мясных консервов в условиях.....
21. Технологический контроль производства субпродуктовых консервов в условиях.....
22. Технологический контроль производства паштетных консервов в условиях.....
23. Технологический контроль производства мясорастительных консервов в условиях.....
24. Технологический контроль производства мясных консервов в желе в условиях.....
25. Технологический контроль производства комбинированных консервов в условиях.....
26. Технологический контроль производства мясных рубленых полуфабрикатов в условиях.....
27. Технологический контроль производства мясных полуфабрикатов в тесте в условиях.....
28. Технологический контроль производства пищевых топленых животных жиров в условиях.....
29. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте
30. Ветеринарно-санитарный контроль к предприятиям по переработке технического сырья в условиях..... утилизационного завода
31. Технологический контроль производства мясных консервов для детского питания в условиях.....
32. Технологический контроль производства сухих животных кормов в условиях.....
33. Технологический контроль производства технического жира в условиях.....
34. Технологический и ветеринарно-санитарный контроль производства соленых продуктов из мяса в условиях.....
35. Технологический контроль качества мяса при убое животных в условиях ..... бойни

### Этапы выполнения курсовой работы

Содержание раздела	Указываются код и наименование индикатора компетенции
Выбор темы	ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения
Обоснование цели и задач	ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
Изучение литературных источников и нормативно-правовых документов по теме курсовой работы	ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
Изучение методик проведения лабораторного исследования	ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
Проведение лабораторного исследования	ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
Анализ полученных результатов	ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции.
Заключение и выводы	



