

**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

«15» апреля 2021 г.

Кафедра Животноводства и птицеводства

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.ДВ.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ  
ПТИЦЕВОДСТВА**

Направление подготовки **36.03.02 Зоотехния**

Профиль **Технология производства продуктов животноводства и птицеводства**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная


Троицк  
2021

Рабочая программа дисциплины «Технология переработки и хранения продукции птицеводства» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.09.2017 г. № 972. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 36.03.02 Зоотехния Профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства.

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).

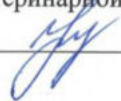
Составитель – кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Власова О.А.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Животноводства и птицеводства  
«13» апреля 2021 г. (протокол № 11)

Зав. кафедрой Животноводства и птицеводства,  Ю.В. Матросова  
доктор сельскохозяйственных наук, доцент

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией института ветеринарной медицины

«15» апреля 2021 г. (протокол № 3)

Председатель методической комиссии института ветеринарной медицины  
кандидат 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	4
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы	4
3.1.	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	4
3.2.	Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4.	Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	7
4.1.	Содержание дисциплины	7
4.2.	Содержание лекций	8
4.3.	Содержание лабораторных занятий	8
4.4.	Содержание практических занятий	8
4.5.	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	9
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	12
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	12
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	13
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	13
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	14
	Лист регистрации изменений	45

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

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению 36.03.02 Зоотехния должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический.

**Цель дисциплины:** освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии переработки и хранения продукции птицеводства в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины:** изучить производственно-технологические особенности переработки и хранения продукции птицеводства; возможность использования современных технологических решений по повышению эффективности переработки и хранения продукции птицеводства.

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-3 Способен оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
	Знания	Умения
ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов	Знания	Обучающийся должен знать современные технологии переработки и хранения продукции птицеводства (Б1.В.ДВ.01.01 - З.1)
	Умения	Обучающийся должен уметь проводить исследования качества продукции птицеводства (Б1.В.ДВ.01.01 - У.1)
	Навыки	Обучающийся должен владеть методами самостоятельных научных исследований в области определения качества продукции птицеводства (Б1.В.ДВ.01.01- Н.1)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки и хранения продукции птицеводства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 8 зачетных единиц (ЗЕТ), 288 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 7, 8 семестрах;
- заочная форма обучения в 9, 10 семестрах.

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

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	<b>144</b>	<b>52</b>
<i>Лекции (Л)</i>	68	26
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	68	26

Контроль самостоятельной работы (КСР)	8	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	<b>117</b>	<b>223</b>
<b>Контроль</b>	<b>27</b>	<b>13</b>
<b>Итого</b>	<b>288</b>	<b>288</b>

### 3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам Очная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ПЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности							
1.1.	Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности.	8,1	4		0,1	4	х
Раздел 2. Состав, свойства, ценность и виды мясного сырья, используемые для производства продуктов из мяса птицы							
2.1	Морфологический и химический состав мяса птицы.	10,1	6		0,1	4	х
2.2	Свойства и ценность мясного сырья.	10,1	6		0,1	4	х
2.3	Оценка качества мяса птицы.	8,1		4	0,1	4	х
2.4	Сравнительная характеристика мясного сырья для производства продуктов из мяса птицы.	4,1			0,1	4	х
Раздел 3. Технологический процесс первичной переработки птицы							
3.1	Подготовка птицы к убою, транспортировка и сдача-приемка.	10,3	6		0,3	4	х
3.2	Убой и первичная обработка птицы.	10,3	6		0,3	4	х
3.3	Характеристика оборудования линии убоя с.-х. птицы.	10,3		6	0,3	4	х
3.4	Расчет линии первичной переработки бройлеров.	10,3		6	0,3	4	х
3.5	Особенности убоя с.-х. птицы.	4,3			0,3	4	х
Раздел 4. Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы							
4.1	Технология производства полуфабрикатов.	10,3	6		0,3	4	х
4.2	Производство колбас.	10,3	6		0,3	4	х
4.3	Приготовление консервов из мяса птицы.	10,3	6		0,3	4	х
4.4	Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы.	10,3		6	0,3	4	х
4.5	Технологическая схема производства колбас.	10,3		6	0,3	4	х
4.6	Технологическая схема производства консервов	10,3		6	0,3	4	
4.7	Экономическая эффективность глубокая переработка мяса птицы.	4,3			0,3	4	х
Раздел 5. Технологический процесс производства яйцепродуктов							
5.1	Яичные мороженые продукты.	10,3	6		0,3	4	х
5.2	Сухие яичные, ферментативные обессахаренные продукты.	10,3	6		0,3	4	х
5.3	Переработка яйца.	10,3		6	0,3	4	х
5.4	Характеристика современного оборудования для производства яйцепродуктов.	10,3		6	0,3	4	х
5.5	Производство яйцепродуктов в России.	4,3			0,3	4	х
Раздел 6. Технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства							
6.1	Переработка побочной продукции птицеводства.	14,3	10		0,3	4	х
6.2	Оценка качества перопухового сырья.	10,3		6	0,3	4	х
6.3	Требования, предъявляемые к сырью для производства кормовой муки. Определение качества кормовой муки.	10,3		6	0,3	4	х
6.4	Определение качества кормовой муки	4,3			0,3	4	х
6.5	Переработка птичьего помета.	14,3		10	0,3	4	х
6.6	Технология компостирования помета.	4,3			0,3	4	х
Раздел 7. Стандартизация продуктов птицеводства							
7.1	Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.	2,3			0,3	2	х

7.2	ГОСТы мясной продукции.	3,3			0,3	3	x
	Контроль	27	x	x	x	x	27
	<b>Итого</b>	<b>288</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>8</b>	<b>117</b>	<b>27</b>

### Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ПЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности</b>							
1.1.	Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности.	8	2			6	x
<b>Раздел 2. Состав, свойства, ценность и виды мясного сырья, используемые для производства продуктов из мяса птицы</b>							
2.1	Морфологический и химический состав мяса птицы.	8	2			6	x
2.2	Свойства и ценность мясного сырья.	8	2			6	x
2.3	Оценка качества мяса птицы.	8		2		6	x
2.4	Сравнительная характеристика мясного сырья для производства продуктов из мяса птицы.	6				6	x
<b>Раздел 3. Технологический процесс первичной переработки птицы</b>							
3.1	Подготовка птицы к убою, транспортировка и сдача-приемка.	8	2			6	x
3.2	Убой и первичная обработка птицы.	8	2			6	x
3.3	Характеристика оборудования линии убоя с.-х. птицы.	8		2		6	x
3.4	Расчет линии первичной переработки бройлеров.	8		2		6	x
3.5	Особенности убоя с.-х. птицы.	6				6	x
<b>Раздел 4. Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы</b>							
4.1	Технология производства полуфабрикатов.	10	2			8	x
4.2	Производство колбас.	10	2			8	x
4.3	Приготовление консервов из мяса птицы.	10	2			8	x
4.4	Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы.	10		2		8	x
4.5	Технологическая схема производства колбас.	10		2		8	x
4.6	Технологическая схема производства консервов	10		2		8	
4.7	Экономическая эффективность глубокая переработка мяса птицы.	8				8	x
<b>Раздел 5. Технологический процесс производства яйцепродуктов</b>							
5.1	Яичные мороженые продукты.	10	2			8	x
5.2	Сухие яичные, ферментативные обессахаренные продукты.	10	2			8	x
5.3	Переработка яйца.	10		2		8	x
5.4	Характеристика современного оборудования для производства яйцепродуктов.	10		2		8	x
5.5	Производство яйцепродуктов в России.	8				8	x
<b>Раздел 6. Технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства</b>							
6.1	Переработка побочной продукции птицеводства.	14	6			8	x
6.2	Оценка качества перопухового сырья.	10		2		8	x
6.3	Требования, предъявляемые к сырью для производства кормовой муки. Определение качества кормовой муки.	10		2		8	x
6.4	Определение качества кормовой муки	8				8	x
6.5	Переработка птичьего помета.	14		6		8	x
6.6	Технология компостирования помета.	8				8	x
<b>Раздел 7. Стандартизация продуктов птицеводства</b>							
7.1	Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.	8				8	x
7.2	ГОСТы мясной продукции.	11				11	x
	Контроль	13	x	x	x	x	13

	<b>Итого</b>	<b>288</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>-</b>	<b>223</b>	<b>13</b>
--	--------------	------------	-----------	-----------	----------	------------	-----------

#### **4. Структура и содержание дисциплины**

Практическая подготовка при реализации дисциплины «Технология переработки и хранения продукции птицеводства» организуется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка включает 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:

- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80 %.

##### **4.1. Содержание дисциплины**

###### **Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности.**

Значение, современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя птицы. Организация и развитие сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также обеспечение населения продукцией высокого качества.

###### **Раздел 2. Состав, свойства, ценность и виды мясного сырья, используемые для производства продуктов из мяса птицы.**

Питательная ценность и вкусовые достоинства мяса птицы разных видов. Свойство и ценность мясного сырья. Факторы, влияющие на качество и питательную ценность мяса птицы. Процессы, происходящие при созревании мяса. Питательная ценность субпродуктов. Виды мясного сырья и материалы, используемые для производства продуктов из мяса птицы.

###### **Раздел 3. Технологический процесс первичной переработки птицы.**

Подготовка птицы к убою. Отлов птицы. Транспортные средства и оборудование для перевозки птицы на убой. Мобильные средства для транспортировки птицы. Документы на транспортируемую птицу. Прием и сортировка птицы. Стандарты на живую птицу. Предубойное содержание птицы. Способы убоя птицы. Навешивание на конвейер. Анестезия (оглушение). Тепловая обработка тушек. Удаление оперения с тушек. Воскование тушек водоплавающей птицы. Неполное потрошение (полупотрошение) тушек. Полное потрошение тушек. Способы первичного охлаждения тушек (воздушный, контактный, комбинированный). Замораживание тушек. Туалет и формовка тушек птицы. Сортировка и маркировка тушек. Взвешивание и упаковка. Транспортировка битой птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Сроки и условия хранения мяса птицы. Условия хранения субпродуктов. Требования, предъявляемые к тушкам, подлежащим расфасовке. Упаковка и хранение фасованного мяса.

###### **Раздел 4. Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы.**

Целесообразность производства различного ассортимента мясных изделий. Государственные стандарты на продукцию. Технологические операции, выполняемые при изготовлении полуфабрикатов, колбас, кулинарных изделий, консервов из мяса птицы.

###### **Раздел 5. Технологический процесс производства яйцепродуктов.**

Продукты, производимые из яиц. Ассортимент яиц и яйцепродуктов. Первичная обработка яйца. Производство мороженых, сухих яичных продуктов. Требования, предъявляемые к конечному продукту. Расфасовка, упаковка, хранение и транспортировка.

###### **Раздел 6. Технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства.**

Транспортировка и сортировка перопухового сырья. Требования, предъявляемые к перопуховому сырью. Переработка перопухового сырья (предварительное обезвоживание, мойка, сушка, упаковка, хранение и транспортировка). Сырье для выработки кормовой

муки. Требования, предъявляемые к сырью. Сортировка и тепловая обработка. Отделение бульона и жира. Сушка, измельчение, просеивание на ситах, удаление металлических примесей. Упаковка и хранение кормовой муки. Определение качества кормовой муки. Техника безопасности работы на аппаратах переработки отходов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия. Переработка птичьего помета. Способы переработки птичьего помета.

#### **Раздел 7. Стандартизация продуктов птицеводства.**

Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика. Порядок разработки, структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.

Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.

### **4.2. Содержание лекций**

#### **Очная форма обучения**

№ п/п	Наименование лекции	Количество часов	Практическая подготовка
1	Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности.	4	
2	Морфологический и химический состав мяса птицы.	6	
3	Свойства и ценность мясного сырья.	6	
4	Подготовка птицы к убою, транспортировка и сдача-приемка.	6	
5	Убой и первичная обработка птицы.	6	
6	Технология производства полуфабрикатов.	6	
7	Производство колбас.	6	
8	Приготовление консервов из мяса птицы.	6	
9	Яичные мороженые продукты.	6	
10	Сухие яичные, ферментативные обессахаренные продукты.	6	
11	Переработка побочной продукции птицеводства.	10	
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>0 %</b>

#### **Заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование лекции	Количество часов	Практическая подготовка
1	Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности.	2	
2	Морфологический и химический состав мяса птицы.	2	
3	Свойства и ценность мясного сырья.	2	
4	Подготовка птицы к убою, транспортировка и сдача-приемка.	2	
5	Убой и первичная обработка птицы.	2	
6	Технология производства полуфабрикатов.	2	
7	Производство колбас.	2	
8	Приготовление консервов из мяса птицы.	2	
9	Яичные мороженые продукты.	2	
10	Сухие яичные, ферментативные обессахаренные продукты.	2	
11	Переработка побочной продукции птицеводства.	6	
	<b>Итого</b>	<b>26</b>	<b>0 %</b>

### **4.3. Содержание лабораторных занятий**

Лабораторные занятия не предусмотрены

### **4.4 Содержание практических занятий**

#### **Очная форма обучения**



№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Оценка качества мяса птицы.	4	
2	Характеристика оборудования линии убоя с.-х. птицы.	6	
3	Расчет линии первичной переработки бройлеров.	6	
4	Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы.	6	
5	Технологическая схема производства колбас.	6	
6	Технологическая схема получения консервов.	6	
7	Переработка яйца.	6	
8	Характеристика современного оборудования для производства яйцепродуктов.	6	
9	Оценка качества перопухового сырья.	6	
10	Требования, предъявляемые к сырью для производства кормовой муки. Определение качества кормовой муки.	6	
11	Переработка птичьего помета.	10	
	<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>20 %</b>

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Оценка качества мяса птицы.	2	
2	Характеристика оборудования линии убоя с.-х. птицы.	2	
3	Расчет линии первичной переработки бройлеров.	2	
4	Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы.	2	
5	Технологическая схема производства колбас.	2	
6	Технологическая схема получения консервов.	2	
7	Переработка яйца.	2	
8	Характеристика современного оборудования для производства яйцепродуктов.	2	
9	Оценка качества перопухового сырья.	2	
10	Требования, предъявляемые к сырью для производства кормовой муки. Определение качества кормовой муки.	2	
11	Переработка птичьего помета.	6	
	<b>Итого</b>	<b>26</b>	<b>20 %</b>

## 4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

### 4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Подготовка к устному опросу на практическом занятии	6	-
Подготовка к тестированию	6	-
Подготовка к собеседованию	4	-
Подготовка к зачёту	9	9
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	92	214
<b>Итого</b>	<b>117</b>	<b>223</b>

## 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности		
1.1	Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности.	4
Раздел 2. Состав, свойства, ценность и виды мясного сырья, используемые для производства продуктов из мяса птицы		
2.1	Морфологический и химический состав мяса птицы.	4
2.2	Свойства и ценность мясного сырья.	4
2.3	Оценка качества мяса птицы.	4
2.4	Сравнительная характеристика мясного сырья для производства продуктов из мяса птицы.	4
Раздел 3. Технологический процесс первичной переработки птицы		
3.1	Подготовка птицы к убою, транспортировка и сдача-приемка.	4
3.2	Убой и первичная обработка птицы.	4
3.3	Характеристика оборудования линии убоя с.-х. птицы.	4
3.4	Расчет линии первичной переработки бройлеров.	4
3.5	Особенности убоя с.-х. птицы.	4
Раздел 4. Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы		
4.1	Технология производства полуфабрикатов.	4
4.2	Производство колбас.	4
4.3	Приготовление консервов из мяса птицы.	4
4.4	Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы.	4
4.5	Технологическая схема производства колбас.	4
4.6	Технологическая схема получения консервов.	4
4.7	Экономическая эффективность глубокая переработка мяса птицы	4
Раздел 5. Технологический процесс производства яйцепродуктов		
5.1	Яичные мороженые продукты.	4
5.2	Сухие яичные, ферментативные обессахаренные продукты.	4
5.3	Переработка яйца.	4
5.4	Характеристика современного оборудования для производства яйцепродуктов.	4
5.5	Производство яйцепродуктов в России.	4
Раздел 6. Технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства		
6.1	Переработка побочной продукции птицеводства.	4
6.2	Оценка качества перопухового сырья	4
6.3	Требования, предъявляемые к сырью для производства кормовой муки.	4
6.4	Определение качества кормовой муки.	4
6.5	Переработка птичьего помета.	4
6.6	Технология компостирования помета.	4
Раздел 7. Стандартизация продуктов птицеводства		
7.1	Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.	2
7.2	ГОСТы мясной продукции.	3
	<b>Итого</b>	<b>117</b>

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности		
1.1	Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности.	6
Раздел 2. Состав, свойства, ценность и виды мясного сырья, используемые для производства продуктов из мяса птицы		
2.1	Морфологический и химический состав мяса птицы.	6
2.2	Свойства и ценность мясного сырья.	6
2.3	Оценка качества мяса птицы.	6
2.4	Сравнительная характеристика мясного сырья для производства продуктов из мяса птицы.	6

Раздел 3. Технологический процесс первичной переработки птицы		
3.1	Подготовка птицы к убою, транспортировка и сдача-приемка.	6
3.2	Убой и первичная обработка птицы.	6
3.3	Характеристика оборудования линии убоя с.-х. птицы.	6
3.4	Расчет линии первичной переработки бройлеров.	6
3.5	Особенности убоя с.-х. птицы.	6
Раздел 4. Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы		
4.1	Технология производства полуфабрикатов.	8
4.2	Производство колбас.	8
4.3	Приготовление консервов из мяса птицы.	8
4.4	Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы.	8
4.5	Технологическая схема производства колбас.	8
4.6	Технологическая схема получения консервов.	8
4.7	Экономическая эффективность глубокая переработка мяса птицы	8
Раздел 5. Технологический процесс производства яйцепродуктов		
5.1	Яичные мороженые продукты.	8
5.2	Сухие яичные, ферментативные обессахаренные продукты.	8
5.3	Переработка яйца.	8
5.4	Характеристика современного оборудования для производства яйцепродуктов.	8
5.5	Производство яйцепродуктов в России.	8
Раздел 6. Технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства		
6.1	Переработка побочной продукции птицеводства.	8
6.2	Оценка качества перопухового сырья	8
6.3	Требования, предъявляемые к сырью для производства кормовой муки.	8
6.4	Определение качества кормовой муки.	8
6.5	Переработка птичьего помета.	8
6.6	Технология компостирования помета.	8
Раздел 7. Стандартизация продуктов птицеводства		
7.1	Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.	8
7.2	ГОСТы мясной продукции.	11
	<b>Итого</b>	<b>223</b>

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

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

1. Власова, О.А. Технология переработки и хранения продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства, квалификация – бакалавр, форма обучения - очная /О.А. Власова. - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. – 70 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5979>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01586.pdf>

2. Власова, О.А. Технология переработки и хранения продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания по самостоятельной работе для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства, квалификация – бакалавр, форма обучения - очная /О.А. Власова. - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 33 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5979>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01588.pdf>

3. Власова, О.А. Технология переработки и хранения продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства, уровень высшего образования – бакалавриат, квалификация – бакалавр, форма обучения - заочная /О.А. Власова. - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. – 70 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5979>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01587.pdf>

4. Власова, О.А. Технология переработки и хранения продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания по самостоятельной работе обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства, уровень высшего образования – бакалавриат, квалификация – бакалавр, форма обучения - заочная /О.А. Власова. - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 33 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5979>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01589.pdf>

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

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

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

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

##### **Основная:**

1. Епимахова, Е. Э. Пищевая и биологическая ценность яиц и яичных продуктов : учебное пособие / Е. Э. Епимахова, И. А. Трубина. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-3826-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130167>
2. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131052>
3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибигагуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>

##### **Дополнительная:**

1. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=71724](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71724)
2. Полянских, С.В. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология мяса и мясных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 ч. / С.В. Полянских, Н.М. Ильина ; науч. ред. А.Н. Пономарев ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – Ч. 2. – 169 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482084>
3. Стадникова, С.В. Колбасное производство : учебное пособие / С.В. Стадникова ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – Ч. 2. – 168 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270304>

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

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yoypguy.pf>
2. ЭБС «Издательство «Лань» <http://e.lanbook.com>
3. 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. Власова, О.А. Технология переработки и хранения продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства, квалификация – бакалавр, форма обучения - очная /О.А. Власова. - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. – 70 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5979>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01586.pdf>

2. Власова, О.А. Технология переработки и хранения продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания по самостоятельной работе для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства, квалификация – бакалавр, форма обучения - очная /О.А. Власова. - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 33 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5979>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01588.pdf>

3. Власова, О.А. Технология переработки и хранения продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства, уровень высшего образования – бакалавриат, квалификация – бакалавр, форма обучения - заочная /О.А. Власова. - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. – 70 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5979>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01587.pdf>

4. Власова, О.А. Технология переработки и хранения продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания по самостоятельной работе обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства, уровень высшего образования – бакалавриат, квалификация – бакалавр, форма обучения - заочная /О.А. Власова. - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 33 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5979>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01589.pdf>

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

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

- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);
- «Сельхозтехника» (автоматизированная справочная система).

Программное обеспечение общего назначения: 1С Бухгалтерия, MS Office, Windows.

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

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

Учебная аудитория № 14 для проведения занятий, предусмотренных программой оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся**

Помещение № 38 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет».

**Перечень оборудования и технических средств обучения**

Переносной мультимедийный комплекс (экран настенный, ноутбук Lenovo3, мультимедийный проектор). Учебно-наглядные пособия

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации  
обучающихся

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....	16
2.	Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций.....	16
3.	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины.....	17
4.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....	17
4.1.	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки.....	17
4.1.1.	Устный опрос на практическом занятии.....	17
4.1.2.	Тестирование.....	20
4.1.3.	Собеседование.....	22
4.2.	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	25
4.2.1.	Зачёт.....	25
4.2.2.	Экзамен.....	27

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

ПК-3 Способен оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов	Обучающийся должен знать современные технологии переработки и хранения продукции птицеводства (Б1.В.ДВ.01.01 - 3.1)	Обучающийся должен уметь проводить исследования качества продукции птицеводства (Б1.В.ДВ.01.01 - У.1)	Обучающийся должен владеть методами самостоятельных научных исследований в области определения качества продукции птицеводства (Б1.В.ДВ.01.01-Н.1)	Устный опрос на практическом занятии, тестирование, собеседование	Зачёт, экзамен

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

ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.ДВ.01.01 - 3.1	Обучающийся не знает современные технологии переработки и хранения продукции птицеводства	Обучающийся слабо знает современные технологии переработки и хранения продукции птицеводства	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает современные технологии переработки и хранения продукции птицеводства	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает современные технологии переработки и хранения продукции птицеводства
Б1.В.ДВ.01.01 - У.1	Обучающийся не умеет проводить исследования качества продукции птицеводства	Обучающийся слабо умеет проводить исследования качества продукции птицеводства	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить исследования качества продукции птицеводства	Обучающийся умеет проводить исследования качества продукции птицеводства
Б1.В.ДВ.01.01 - Н.1	Обучающийся не владеет методами самостоятельных научных исследований в	Обучающийся слабо владеет методами самостоятельных научных	Обучающийся владеет методами самостоятельных научных исследований в	Обучающийся свободно владеет методами самостоятельных научных



	области определения качества продукции птицеводства	исследований в области определения качества продукции птицеводства	области определения качества продукции птицеводства	исследований в области определения качества продукции птицеводства
--	---	--	---	--

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

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

1. Власова, О.А. Технология переработки и хранения продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства, квалификация – бакалавр, форма обучения - очная /О.А. Власова. - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. – 70 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5979>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01586.pdf>

2. Власова, О.А. Технология переработки и хранения продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания по самостоятельной работе для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства, квалификация – бакалавр, форма обучения - очная /О.А. Власова. - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 33 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5979>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01588.pdf>

3. Власова, О.А. Технология переработки и хранения продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства, уровень высшего образования – бакалавриат, квалификация – бакалавр, форма обучения - заочная /О.А. Власова. - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. – 70 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5979>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01587.pdf>

4. Власова, О.А. Технология переработки и хранения продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания по самостоятельной работе обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, профиль Технология производства продуктов животноводства и птицеводства, уровень высшего образования – бакалавриат, квалификация – бакалавр, форма обучения - заочная /О.А. Власова. - Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2021. - 33 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=5979>; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/01589.pdf>

### **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 «Технология переработки и хранения продукции птицеводства», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

#### **4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости**

##### **4.1.1. Устный опрос на практическом занятии**

Ответ на практическом занятии используется для оценки качества освоения

обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку п.3) заранее сообщаются обучающимся.

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

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p><b>Тема 1 «Оценка качества мяса птицы»</b></p> <p>1. Какие методы используют для определения микроорганизмов в мясе и мясных продуктах? 2. Как классифицируется мясная продукция? 3. Какие вы знаете ГОСТы на мясную продукцию? 4. Назовите группы мясной продукции. 5. Назовите категории мясной продукции. 6. Для каких целей проводятся органолептические испытания? 7. Дайте характеристику органолептическим показателям качества пищевых продуктов. 8. Кто осуществляет органолептическую оценку пищевых продуктов? 9. Назовите общие положения органолептической оценки качества продукции. 10. Какие требования предъявляют к процедуре отбора и подготовке образцов? 11. Как проводится рейтинговая оценка качества продукции? 12. Как устанавливают критерий качества?</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
2.	<p><b>Тема 2 «Характеристика оборудования линии убоя с.-х. птицы»</b></p> <p>1. Какие используют конвейерные линии на птицеперерабатывающих предприятиях и в убойных цехах? 2. Дайте техническую характеристику одной из линий. 3. В каких единицах измеряется производительность линии убоя сельскохозяйственной птицы? 4. Какое оборудование используют для убоя птицы? 5. Дайте характеристику оборудования.</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
3.	<p><b>Тема 3 «Расчет линии первичной переработки бройлеров»</b></p> <p>1. Как проводят переработку больной птицы? 2. Какие клеточные батареи используют для передержки или выдержки кур? 3. Назовите основные операции, используемые при убой птицы. 4. Опишите весь технологический процесс первичной переработки бройлеров.</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
4.	<p><b>Тема 4 «Характеристика полуфабрикатов из мяса птицы»</b></p> <p>1. Какие вы знаете натуральные полуфабрикаты? 2. Какие вы знаете маринованные полуфабрикаты? 3. Назовите рубленые полуфабрикаты. 4. По каким показателям проводится оценка качества полуфабрикатов? 5. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия проводят при производстве полуфабрикатов?</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
5.	<p><b>Тема 5 «Технологическая схема производства колбас»</b></p> <p>1. Назовите виды порчи колбасных изделий. 2. Назвать показатели, по которым проводят органолептические исследования колбас. 3. С какой целью проводятся микробиологические исследования? 4. Назовите физико-химические показатели. 5. Что такое гнилостное разложение в колбасных изделиях? 6. Регламентируемые показатели в колбасных изделиях? 7. Характеристика кислого брожения? 8. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия проводят в колбасном производстве? 9. Чем обусловлено гнилостное разложение в колбасных изделиях?</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>

6.	<p><b>Тема 6 «Технологическая схема получения консервов»</b>  1. Ассортимент консервов, вырабатываемых из мяса птиц. 2. Из каких технологических операций состоит схема производства консервов? 3. Какие методы консервирования применяют для сохранения качества консервов из мяса птицы? 4. От чего зависит качество консервных банок? 5. Назвать основные пороки консервов.  6. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия проводятся при производстве консервов?</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
7.	<p><b>Тема 7 «Переработка яйца»</b>  1. Описать строение яйца. 2. Каков химический состав пищевых яиц? 3. Назовите основные признаки свежих яиц. 4. Какие изменения происходят в яйце в процессе хранения? 5. Какие методы используются при оценке качества яиц и какие показатели при этом определяются? 6. На чём основано определение свежести яиц с использованием солевых растворов? 7. Какие показатели учитываются при определении товарных свойств пищевых яиц? 8. Как подразделяются куриные яйца согласно ГОСТ 31654-2012 в зависимости от срока хранения? 9. Какие показатели учитываются при определении категории яиц? 10. Назовите пороки, при которых яйца относят к пищевым неполноценным, как используют такие яйца? 11. Охарактеризуйте пороки, при которых яйца относят к техническому браку и как используют такие яйца? 12. Перечислите ассортимент яйцепродуктов. 13. Какие показатели учитываются при определении качества яйцепродуктов? 14. Назовите правила входного контроля качества яиц, поступающих для производства яйцепродуктов. 15. 2. Контролируемые этапы технологического процесса производства и хранения сухих и мороженых яйцепродуктов. 16. Изложите требования нормативной документации к качеству сухих и мороженых яйцепродуктов. 17. Какие показатели определяют при оценке качества сухих яйцепродуктов. 18. Перечислите методы оценки качества яйцепродуктов.</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
8.	<p><b>Тема 8 «Характеристика современного оборудования для производства яйцепродуктов»</b>  1. При какой температуре происходит процесс пастеризации? 2. Принцип действия пластинчатой пастеризационно-охладительной установки? 3. На чем основывается принцип сушки яйца? 4. При какой температуре происходит сушка яйца.</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
9.	<p><b>Тема 9 «Оценка качества перопухового сырья»</b>  1. Технологическая схема получения пера. 2. Требования, предъявляемые к качеству пуха. 3. Как проводится оценка качества перопухового сырья?</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
10.	<p><b>Тема 10 «Требования, предъявляемые к сырью для производства кормовой муки. Определение качества кормовой муки»</b>  1. Каковы основные требования к качеству сырья, поступающего на выработку кормовой муки? 2. Назовите контролируемые показатели качества кормовой муки. 3. Перечислите методы контроля качества кормовой муки. 4. Назовите требования питательности к кормовой муке.</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород,</p>

		типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов
11.	<b>Тема 11 «Переработка птичьего помета»</b> 1. Назовите влажность помета? 2. Химический состав помета? 3. Организации хранения помета. 4. Перечислите методы контроля качества помета.	ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов

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; 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	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:</p> <p>1 порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению</p> <p>2 подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению</p> <p>3 подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению</p> <p>4 стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
2.	<p>Технологическая схема производства полукопченых колбас</p> <p>1 приемка сырья, разделка, обвалка, жиловка мяса, посол, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, варка, сушка</p> <p>2 приемка и туалет сырья, разделка мясных полугуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса, составление фарша, заполнение оболочки, осадка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка, упаковывание</p> <p>3 приемка сырья, разделка мясных полугуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол, составление фарша, заполнение оболочки копчение, сушка</p> <p>4 приемка сырья, разделка, жиловка мяса, измельчение, посол фарша, заполнение оболочки, осадка, копчение, сушка</p>	
3.	<p>Какие операции включает в себя процесс формовки (шприцевание) колбас?</p> <p>1 посол фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы</p> <p>2 заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы</p> <p>3 составление фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы</p> <p>4 составление фарша, посол, заполнение оболочки вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы</p>	
4.	<p>Что такое осадка колбас?</p> <p>1 уплотнение и фиксация окраски</p> <p>2 выдержка нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8°С и относительной влажности воздуха 80 – 85 %</p> <p>3 наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий)</p> <p>4 процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма</p>	
5.	<p>Для каких целей подмораживают шпик, используемый для производства колбас?</p> <p>1 сохранения его ровных граней при измельчении и перемешивании с фаршем, обеспечивается хороший рисунок на разрезе, и устраняются потери при крошке шпика</p> <p>2 улучшает консистенцию и сочность, увеличивает способность</p>	

	<p>мясного фарша связывать воду</p> <p>3 вызывает снижение содержания влаги в готовом продукте и небольшое повышение выхода</p> <p>4 повышается влагосвязывающая способность мяса</p>	
6.	<p>Длительность процесса посола зависит от ....</p> <p>1 составления фарша</p> <p>2 количества введения посолочных веществ в виде растворов</p> <p>3 степени измельчения и температуры</p> <p>4 консистенции фарша</p>	
7.	<p>Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?</p> <p>1 недавно размороженное</p> <p>2 свежее мясо</p> <p>3 парное мясо</p> <p>4 мороженое мясо, особенно долго хранившееся</p>	
8.	<p>По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...</p> <p>1 панированные, рубленые, котлеты, пельмени</p> <p>2 натуральные, мясной фарш, пельмени</p> <p>3 котлеты, пельмени, мясной фарш</p> <p>4 натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш</p>	
9.	<p>Что такое жиловка мяса?</p> <p>1 выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков</p> <p>2 процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей</p> <p>3 расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки</p> <p>4 отделение мяса от костей</p>	
10.	<p>Основными общими процессами производства колбас являются:</p> <p>1 посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий</p> <p>2 приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий</p> <p>3 подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий</p> <p>4 подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий</p>	

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

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

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

#### 4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам

дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку п. 3) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<b>Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расскажите о современном состоянии птицеперерабатывающей промышленности.</li> <li>2. Назовите перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности.</li> <li>3. Какую продукцию получают при переработке птицы?</li> </ol>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
<b>Раздел 2. Состав, свойства, ценность и виды мясного сырья, используемые для производства продуктов из мяса птицы</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Охарактеризуйте мясо птицы и его пищевую ценность.</li> <li>2. Морфологический состав тушек и характеристика входящих в нее тканей.</li> <li>3. Факторы, влияющие на качество и питательную ценность мяса птицы.</li> <li>4. Виды мясного сырья и материалы, используемые для производства продуктов из мяса птицы.</li> <li>5. Органолептические показатели мяса птицы.</li> </ol>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
<b>Раздел 3. Технологический процесс первичной переработки птицы</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите предприятия по убою и переработке мяса птицы.</li> <li>2. Для каких целей оборудуют убойно-санитарные пункты, передвижные убойные пункты, хладобойни?</li> <li>3. Какие предприятия по убою и переработке птицы являются наиболее высокомеханизированными?</li> <li>4. Способы убоя птицы.</li> </ol>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
<b>Раздел 4. Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология производства колбасы вареной куриной.</li> <li>2. Классификация полуфабрикатов.</li> <li>3. Технология производства куриных сосисок.</li> <li>4. Требования к качеству колбасных изделий из мяса птицы.</li> <li>5. Условия, режимы и сроки хранения колбасных изделий из мяса птицы.</li> <li>6. Классификация и ассортимент консервов из мяса птицы.</li> <li>7. Маркировка консервов из мяса птицы.</li> <li>8. Требования к качеству консервов из мяса птицы по состоянию тары.</li> </ol>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
<b>Раздел 5. Технологический процесс производства яйцепродуктов</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Химический состав белка яйца.</li> <li>2. Химический состав желтка яйца.</li> <li>3. Строение скорлупы и оболочки яйца.</li> <li>4. Морфологический состав куриных яиц.</li> </ol>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием</p>

	<p>5. Биологическая и пищевая ценность яиц. 6. Хранение яиц. 7. Классификация пищевых яиц по ГОСТ. 8. Методы оценки качества яиц. 9. Упаковка, транспортировка и хранение пищевых яиц по ГОСТ. 10. Пищевые неполноценные куриные яйца и их переработка. 11. Функциональные свойства яиц и яйцепродуктов. 12. Технологический процесс производства жидких яйцепродуктов. 13. Технологический процесс производства яичного порошка. 14. Упаковка, маркировка и хранение сухих яйцепродуктов.</p>	<p>инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
<b>Раздел 6. Технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства</b>		
	<p>1. Определение качества перопуховых изделий. 2. Сырье для выработки кормовой муки. 3. Определение качества кормовой муки.</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>
<b>Раздел 7. Стандартизация продуктов птицеводства</b>		
	<p>1. Что такое стандартизация? 2. Какую роль играет стандартизация в птицеводстве? 3. С какой целью нужно проводить стандартизацию продуктов птицеводства? 4. Какие используют документы для оценки качества продуктов птицеводства?</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>

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

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
<p>Оценка 5 (отлично)</p>	<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>
<p>Оценка 4 (хорошо)</p>	<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 искажившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
<p>Оценка 3 (удовлетворительно)</p>	<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 Зачёт

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

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, 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 секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат 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.

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение птицеводства. Динамика развития и современное состояние птицеводства в России и за рубежом.</li> <li>2. Происхождение и одомашнивание с.-х. птицы.</li> <li>3. Биологические особенности с.-х. птицы.</li> <li>4. Экстерьер и конституция птицы.</li> <li>5. Дать определение экстерьера, интерьера и конституции сельскохозяйственной птицы.</li> <li>6. Методы оценки экстерьера с.-х. птицы.</li> <li>7. Стати петуха и особенности других видов с.-х. птицы (утки, гуси, индейки, цесарки, мясные голуби и др.).</li> <li>8. Назвать формы гребня петуха.</li> <li>9. Стати индюка.</li> <li>10. Стати утки.</li> <li>11. Стати гуся.</li> <li>12. Характеристика экстерьера кур яичного направления продуктивности.</li> <li>13. Характеристика экстерьера кур мясного направления продуктивности.</li> <li>14. Характеристика экстерьера кур мясояичного направления продуктивности.</li> <li>15. Оценка птицы по экстерьеру (хорошая несушка и плохая; несущаяся и не несущаяся).</li> <li>16. Промеры, точки взятия, инструменты, индексы телосложения.</li> <li>17. Значение оперения, его строение и функции.</li> <li>18. Оценка качества суточного молодняка. Определение пола и возраста.</li> <li>19. Дать характеристику экстерьера птицы по фотографии. Определить направление продуктивности, тип конституции, выявить пороки и недостатки экстерьера.</li> <li>20. Яичная продуктивность птицы.</li> <li>21. Образование яйца. Морфологическое строение яйца.</li> <li>22. Методы учёта яйценоскости.</li> <li>23. Индивидуальная яичная продуктивность.</li> <li>24. Факторы, влияющие на яичную продуктивность с.-х. птицы.</li> <li>25. Мясная продуктивность птицы и методы её учёта.</li> <li>26. Показатели мясной продуктивности при жизни и после убоя.</li> <li>27. До какого возраста выращивают цыплят-бройлеров?</li> <li>28. Какие тушки птицы считают полупотрошёнными и потрошёнными?</li> <li>29. Факторы, влияющие на мясную продуктивность с.-х. птицы.</li> <li>30. Основные понятия и принципы классификации пород.</li> <li>31. Породы кур яичного направления продуктивности.</li> <li>32. Породы кур мясного направления продуктивности.</li> <li>33. Породы кур мясояичного направления продуктивности.</li> </ol>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>

<p>34. Породы уток, гусей, индеек.  35. Цесарки, перепела и мясные голуби.  36. Линии и кроссы (линия, гибридная птица, гибридизация, сочетающиеся линии, кросс, признаки дифференциации кур, аутосексирование, аутосексные цыплята).  37. Назвать и охарактеризовать кроссы кур.  38. Биология эмбрионального развития.  39. Требования, предъявляемые к яйцам при инкубации.  40. Биологический контроль в инкубации.  41. Технология инкубации яиц.  42. Признаки нормального развития эмбрионов в различные возрастные периоды разных видов сельскохозяйственной птицы.  43. Продолжительность эмбрионального развития и интенсивность процесса вылупления молодняка разных видов сельскохозяйственной птицы.  44. Причины гибели зародышей в разные периоды инкубации (назвать признак и его охарактеризовать).  45. Системы и способы содержания с.-х. птицы.  46. Содержание молодняка птицы.  47. Содержание взрослой птицы.  48. Помещения и оборудования, используемые для выращивания с.-х. птицы.  49. Микроклимат и его значение при содержании с.-х. птицы.  50. Разведение нетрадиционных видов птицы.  51. Племенная работа в птицеводстве. Роль и значение племенной работы в увеличении производства птицеводческой продукции.  52. Организация племенной работы с птицей.  53. Отбор и подбор.  54. Методы разведения (чистопородное разведение, скрещивание, межвидовая гибридизация).  55. Основные задачи и направления селекционной работы.  56. Технология производства, переработки и хранения пищевых яиц.  57. Технология производства, переработки и хранения мяса бройлеров.  58. Технология производства, переработки и хранения мяса уток  Технология производства мяса гусей.  59. Особенности производства мяса индеек (выращивание ремонтного молодняка, содержание родительского стада, выращивание индюшат на мясо).  60. Продолжительность использование птиц.</p>	
---	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

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.

#### 4.2.2. Экзамен

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

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

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

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

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

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

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

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

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

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 обучающихся на одного преподавателя.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Базовые технологии производства продукции птицеводства</li> <li>2. Схема комплексной переработки мяса птицы</li> <li>3. Характеристика пород современных кур</li> <li>4. Химический состав мяса птицы</li> <li>5. Строение мышечной ткани мяса птицы</li> <li>6. Строение соединительной ткани мяса птицы</li> <li>7. Строение жировой ткани мяса птицы</li> <li>8. Биологическая и пищевая ценность мяса птицы</li> <li>9. Характеристика мирового и российского рынка мяса птицы</li> <li>10. Особенности мяса птицы разных видов</li> <li>11. Факторы, влияющие на качество мяса птицы</li> <li>12. Автолитические процессы, происходящие в мясе птицы после убоя</li> <li>13. Порядок заготовки птицы.</li> <li>14. Требования к птице, поступающей на перерабатывающие предприятия.</li> <li>15. Транспортировка птицы и ветеринарно-санитарный контроль.</li> <li>16. Прием и содержание птицы на перерабатывающих предприятиях.</li> <li>17. Оглушение птицы</li> <li>18. Убой и обескровливание птицы</li> <li>19. Тепловая обработка тушек и удаление оперения сухопутной птицы</li> <li>20. Тепловая обработка тушек и удаление оперения водоплавающей птицы</li> <li>21. Туалет и формовка тушек</li> <li>22. Потрошение и полупотрошение тушек птицы</li> <li>23. Обработка пищевых субпродуктов</li> <li>24. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы</li> <li>25. Характеристика тушек кур по ГОСТ</li> <li>26. Характеристика тушек цыплят по ГОСТ</li> <li>27. Характеристика тушек цыплят-бройлеров по ГОСТ</li> <li>28. Маркировка и упаковка тушек птицы. Расфасовка тушек птицы</li> <li>29. Транспортировка птицепродуктов</li> <li>30. Охлаждение тушек птицы</li> <li>31. Замораживание мяса птицы</li> <li>32. Хранение мяса птицы</li> <li>33. Фасовка, упаковка и хранение полуфабрикатов из мяса птицы</li> <li>34. Технология производства ветчины из мяса птицы</li> <li>35. Технология производства пастромы утиной, гусиной.</li> <li>36. Технология производства тушек кур и цыплят вареных</li> <li>37. Технология производства домашней птицы жареной</li> <li>38. Технология производства тушек цыплят копченых</li> <li>39. Технология производства тушек цыплят запеченных</li> </ol>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>

<p>40. Технология производства тушек уток запеченных и копчено-вареных</p> <p>41. Технология производства утки любительской копченой</p> <p>42. Технология производства колбасы вареной куриной</p> <p>43. Технология производства куриных сосисок</p> <p>44. Технология производства колбасы запеченной охотничьей</p> <p>45. Технология производства колбасы ветчинной</p> <p>46. Технология производства колбасы из утиного мяса</p> <p>47. Технология производства варено-копченой колбасы</p> <p>48. Технология производства колбасы полукопченой из мяса птицы</p> <p>49. Требования к качеству колбасных изделий из мяса птицы</p> <p>50. Условия, режимы и сроки хранения колбасных изделий из мяса птицы</p> <p>51. Классификация и ассортимент консервов из мяса птицы</p> <p>52. Маркировка консервов из мяса птицы</p> <p>53. Требования к качеству консервов из мяса птицы по состоянию тары</p> <p>54. Технологический процесс изготовления консервов из мяса птицы в желе</p> <p>55. Технологические операции приготовления консервов из мяса птицы в соусе</p> <p>56. Приготовление консервов из мяса птицы для детского питания</p> <p>57. Органолептические показатели мяса птицы</p> <p>58. Химические методы исследования мяса птицы</p> <p>59. Химический состав белка яйца</p> <p>60. Химический состав желтка яйца</p> <p>61. Строение скорлупы и оболочки яйца</p> <p>62. Морфологический состав куриных яиц</p> <p>63. Биологическая и пищевая ценность яиц</p> <p>64. Хранение яиц</p> <p>65. Классификация пищевых яиц по ГОСТ</p> <p>66. Методы оценки качества яиц</p> <p>67. Упаковка, транспортировка и хранение пищевых яиц по ГОСТ</p> <p>68. Пищевые неполноценные куриные яйца и их переработка</p> <p>69. Функциональные свойства яиц и яйцепродуктов</p> <p>70. Технологический процесс производства жидких яйцепродуктов</p> <p>71. Технологический процесс производства яичного порошка</p> <p>72. Упаковка, маркировка и хранение сухих яйцепродуктов</p> <p>73. Качественные показатели меланжа</p> <p>74. Качественные показатели яичного порошка</p> <p>75. Определение качества перопуховых изделий</p> <p>76. Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение</p> <p>77. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию</p> <p>78. Классификация полуфабрикатов</p> <p>79. Морфологический состав и характеристика основных тканей мяса</p> <p>80. Государственные стандарты на продукцию</p> <p>81. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).</p> <p>82. ГОСТы на полуфабрикаты</p> <p>83. Качество мяса в зависимости от первичной переработки, хранения, реализации сырья и наличия в нем посторонних веществ (пестицидов, антибиотиков и др. химических веществ)</p> <p>84. Машины и оборудование в мясном производстве</p> <p>85. Виды колбасных изделий, упаковочные и вязочные материалы</p> <p>86. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) для производства колбасных изделий</p> <p>87. Использование специй для производства колбасных изделий</p> <p>88. Ветеринарно-санитарные мероприятия при производстве полуфабрикатов.</p> <p>89. Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации.</p> <p>90. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика.</p>	
--	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5	- обучающийся полно усвоил учебный материал;

(отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <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 исказившие 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 принципиального 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	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>1. Мясные полуфабрикаты - это .....</p> <p>1 куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)</p> <p>2 мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий</p> <p>3 разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса</p> <p>4 процесс обработки продуктов</p> <p>2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...</p> <p>1 панированные, рубленые, котлеты, пельмени</p> <p>2 натуральные, мясной фарш, пельмени</p> <p>3 котлеты, пельмени, мясной фарш</p> <p>4 натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш</p> <p>3. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает</p> <p>1 разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку</p> <p>2 обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку</p> <p>3 сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш</p> <p>4 разделку, жиловку, обвалку и сортировку</p>	<p>ИД 1 ПК-3 Оценивает экстерьер и конституцию с использованием инструментальных измерений, определяет бонитировочные классы животных разных пород, типов, линий для определения их племенной ценности самостоятельно и в составе группы экспертов</p>

	<p>4. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 безкостные</li> <li>2 мясокостные</li> <li>3 костные</li> <li>4 крупнокусковые, порционные, мелкокусковые</li> </ol> <p>5. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 в пределах 0-8 0С</li> <li>2 10 0С</li> <li>3 12 0С</li> <li>4 16 0С</li> </ol> <p>6. Что такое жиловка мяса?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков</li> <li>2 процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей</li> <li>3 расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки</li> <li>4 отделение мяса от костей</li> </ol> <p>7. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 сырокопченые и варено-копченые</li> <li>2 сыровяленые</li> <li>3 вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые</li> <li>4 вареные и полукопченые</li> </ol> <p>8. Основными общими процессами производства колбас являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий</li> <li>2 приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий</li> <li>3 подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий</li> <li>4 подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий</li> </ol> <p>9. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 свежее мясо</li> <li>2 недавно размороженное</li> <li>3 парное мясо</li> <li>4 мясо, замораживаемое дважды</li> </ol> <p>10. При транспортировке животных на мясокомбинат в пределах города необходим (-а, -о)...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ветеринарное свидетельство формы № 1</li> <li>2.ветеринарная справка формы № 4</li> <li>3.ветеринарный сертификат формы № 5</li> <li>4.ветеринарный сертификат формы №6.1</li> </ol> <p>11.Основным белком мяса является...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 глобулин</li> <li>2 актин</li> </ol>	
--	--	--



<p>3 миозин 4 альбумин</p> <p>12. В состав жировой ткани входит...</p> <p>1 вода 2 белок 3 миозин 4 глобулин</p> <p>13. Наибольшей питательностью обладает _____ ткань</p> <p>1 жировая 2 соединительная 3 мышечная 4 костная</p> <p>14. К менее ценным продуктам убоя относят...</p> <p>1 мышцы 2 печень 3 селезенку 4 сердце</p> <p>15. Процесс, происходящий в мясе при плохом обескровливании туш и высокой температурой называется...</p> <p>1 загар 2 ослизнение 3 брожение 4 гниение</p> <p>16. Мясо по термическому состоянию является охлажденным с температурой ____°C</p> <p>1 +4 2 -6 3 -7 4 -12</p> <p>17. Замороженное мясо в толще должно иметь температуру - ____°C</p> <p>1 3 2 6 3 8 4 11</p> <p>18. Продолжительность предубойной выдержки кур составляет _____ часа(-ов)</p> <p>1 3-6 2 8-12 3 13-15 4 20-24</p> <p>19. Время обескровливания кур составляет _____ секунд</p> <p>1 50-60 2 70-80 3 90-120 4 130-140</p> <p>20. Птицу убивают не позднее чем через _____ секунд после оглушения</p> <p>1 20 2 30 3 40 4 50</p> <p>21. Из каких тканей состоит мясо:</p> <p>1 мышечной, жировой, соединительной 2 мышечной, соединительной, костной 3 мышечной, жировой, костной 4 мышечной</p> <p>22. Какие требования предъявляют к мясу:</p> <p>1 мясо должно соответствовать требованиям действующих</p>	
--	--

	<p>стандартов и техническим условиям  2 мясо должно быть охлажденным или размороженным  3 мясо должно быть от здоровой птицы  4 мясо должно быть чистым</p> <p>23. Укажите изменения, происходящие в тушке после убоя:  1 посмертное окоченение, созревание и порча  2 посмертное окоченение и порча  3 посмертное окоченение  4 созревание</p> <p>24. Что такое жиловка и сортировка мяса:  1 отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам  2 отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей  3 отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и разделение его на два сорта  4 отделение мяса от костей и разделение на три сорта</p> <p>25. Какие ткани мяса являются основными:  1 мышечная, жировая и костная  2 мышечная, соединительная и костная  3 мышечная, жировая и соединительная  4 мышечная, жировая и нервная</p> <p>26. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания;  1 остывшие, охлажденные, замороженные  2 парные, охлажденные, замороженные  3 охлажденные, замороженные  4 замороженные</p> <p>27. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:  1 высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость  2 высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %  3 высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше  4 высокий выход мяса</p> <p>28. Как правильно размораживать птицу:  1 в холодной воде  2 на воздухе  3 в горячей воде  4 в горячей воде, а затем в холодной воде</p> <p>29. Как птицу закрепляют в подвесках конвейера первичной обработки:  1 вручную  2 механически  3 автоматизировано  4 вручную, механически</p> <p>30. Как называется режим шпарки тушек птицы при температуре воды 58-65<sup>0</sup>C  1 мягкий  2 средний  3 жесткий  4 высокий</p> <p>31. Где осуществляется опалка тушек птицы:  1 в газовой камере</p>	
--	--	--

	<p>2 в бильной машине 3 в шпарочном чане 4 на линии удаления пера</p> <p>32. Для чего применяют бильные машины при обработке тушек птицы:</p> <p>а) для убоя птицы б) для оглушения птицы в) для удаления оперения</p> <p>33. Упитанность птицы определяют:</p> <p>1 внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя) 2 внешним осмотром 3 расположением подкожного жира 4 массе тушки</p> <p>34. Запрещается забой птицы на мясо до:</p> <p>1 10- дневного возраста 2 14- дневного возраста 3 30- дневного возраста 4 3 месяцев</p> <p>35. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы птицы, выраженное в процентах?</p> <p>1 живой массе 2 убойной массе 3 убойном выходе 4 живой массе и убойном выходе</p> <p>36 Показатель старения яйца</p> <p>1 увеличение пуги 2 нарушение целостности скорлупы 3 изменение цвета желтка 4 уменьшение пуги</p> <p>37. Какие документы необходимы для перевозки яиц в пределах района</p> <p>1 ветеринарную справку 2 ветеринарное свидетельство Ф№1 3 ветеринарное свидетельство Ф№2 4 ветеринарную справку, сопроводительную</p> <p>38. Какие документы необходимы для реализации яиц промышленного производства за пределы района</p> <p>1 ветеринарное свидетельство Ф№1 2 ветеринарное свидетельство Ф№2 3 ветеринарную справку 4 ветеринарную справку, сопроводительную</p> <p>39. Яйцо с однородной рыжеватой окраской содержимого</p> <p>1 малое пятно 2 большое пятно 3 красюк 4 тумак</p> <p>40 Яйцо с поврежденной скорлупой и подскорлуповой оболочкой, хранившееся более 1 суток</p> <p>1 малое пятно 2 большое пятно 3 красюк 4 тик</p> <p>41. Яйцо с частичным смещением белка и желтка</p> <p>1 тумак</p>	
--	---	--

<p>2 миражное яйцо 3 выливок 4 красюк</p> <p>42. Какие изменения дают бактерии группы <i>Bacterim proteus</i> 1 кровавое пятно 2 миражное яйцо 3 черная гниль 4 тумак</p> <p>43. Какие изменения дают бактерии группы розового микрококка золотистого стафилококка 1 розовое пятно на подскорлуповой оболочке 2 растворение желтка, помутнение белка и образование зеленоватого пигмента 3 образование газа и возможен разрыв яйца 4 миражное яйцо</p> <p>44. По каким причинам использование в пищу гусиных и утиных яиц ограничено 1 пищевая неполноценность 2 неприятный привкус 3 возможность обсеменения сальмонеллами 4 неприятный привкус</p> <p>45. Как поступают с куриными яйцами, если хозяйство неблагополучно по чуме птиц 1 утилизируют 2 используют при выпечке 3 проваривают и направляют на реализацию 4 используют для получения меланжа</p> <p>46. Какова экспозиция при обработке яиц 2% раствором хлорной извести 1 10 мин 2 20 мин 3 5 мин 4 30 мин</p> <p>47. Смесь белка и желтка 1 яичный меланж 2 яичный порошок 3 сухие омлеты 4 яичный белок и желток</p> <p>49. Какая должна быть температура при пастеризации в центре жидких упакованных мороженных яичных продуктов 1 0 С 2 до -6С 3 -20 4 -32</p> <p>50. Какое содержание воды в яичном порошке 1 3 – 9% 2 29% 3 50% 4 8%</p> <p>51. В реализацию выпускают яйца с высотой воздушной камеры не более 1 20 мм 2 13 мм 3 10 мм 4 30 мм</p>	
---	--

	<p>52. Как упаковывают жидкие яичные продукты</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 полиэтиленовые пакеты</li> <li>2 стеклянная тара</li> <li>3 алюминиевые бидоны</li> <li>4 контейнера</li> </ol> <p>53. Какие данные должны содержаться в маркировке тары</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 дата изготовления, наименование продукта, знак качества</li> <li>2 дата изготовления, название фирмы</li> <li>3 номер укладчика, дата изготовления</li> <li>4 знак качества</li> </ol> <p>54. Срок хранения сухих яичных продуктов при температуре 5С</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 24 часа</li> <li>2 6 часов</li> <li>3 неделя</li> <li>4 6 месяцев</li> </ol> <p>55. При оценке яиц по внешнему виду и при просвечивании на овоскопе не учитывают фактор</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.наличие трещин (насечка, бой) в скорлупе;</li> <li>2.большой и малый диаметры белка и желтка;</li> <li>3.различного рода включения в яйцах;</li> <li>4.положение и подвижность желтка;</li> </ol> <p>56. При сортировке по категориям яйца второй категории должны иметь массу, г</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.65-75</li> <li>2.55-65</li> <li>3.45-55</li> <li>4.35-45</li> </ol> <p>57. При сортировке по категориям яйца высшей категории должны иметь массу, г</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.75 и более</li> <li>2.65-75</li> <li>3.55-65</li> <li>4.55-45</li> </ol> <p>58. Судить о мясной продуктивности птицы в убойном возрасте в первую очередь можно по</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. живой массе и развитию грудной мышцы</li> <li>2. длине туловища и киля</li> <li>3. возрасту убоя птицы</li> <li>4. живой массе суточного молодняка</li> </ol> <p>59. При сортировке по категориям яйца массой 60 г должны быть отнесены к категории</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.С-0</li> <li>2.С-1</li> <li>3.С-2</li> <li>4.С-3</li> </ol> <p>60. При сортировке по категориям яйца массой 76 г должны быть отнесены к категории</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.С-В</li> <li>2.С-0</li> <li>3.С-1</li> <li>4.С-2</li> </ol> <p>61. При сортировке по категориям яйца отборной категории должны иметь массу, г</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.75 и более</li> </ol>	
--	---	--

	<p>2.65-75 3.55-65 4.55-45</p> <p>62. При сортировке по категориям яйца третьей категории должны иметь массу, г 1.65-75 2.55-65 3.45-55 4.35-45</p> <p>63. Белок яйца имеет.....слоя? 1.3 2.5 3.4 4.2</p> <p>64. Столовое свежее яйцо по ГОСТ Р 52121-2003 определяется как яйцо,... 1.направляемое на переработку в предприятия общепита, без зависимости от сроков хранения 2.срок хранения которых не превышает 7 сут 3.срок хранения которых от 8 до 25 сут при температуре 0-20 С 4.срок хранения которых не более 90 сут при температуре -2-0 С</p> <p>65. Столовое холодильниковое яйцо по ГОСТ Р 52121-2003 определяется как яйцо,... 1.направляемое на переработку в предприятия общепита в замороженном состоянии 2.срок хранения которых не превышает 7 сут 3.срок хранения которых от 8 до 25 сут при температуре 0-20 С 4.срок хранения которых не более 90 сут при температуре -2-0 С</p> <p>66.В результате снижения температуры яйца после снесения белок и желток уменьшаются в объеме, и на тупом конце между оболочками появляется: 1 белочная оболочка 2 воздушная камера 3 градинки 4 поры</p> <p>67. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре? 1 омлет 2 яичный порошок 3 льезон 4 яичный меланж</p> <p>68. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении? 1 белок 1 желток 2 скорлупа 3 белок и скорлупа</p> <p>69. Мясные полуфабрикаты - это ..... 1 куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)</p>	
--	--	--

	<p>2 мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий  3 разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса  4 процесс обработки продуктов</p> <p>70. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...  1 панированные, рубленые, котлеты, пельмени  2 натуральные, мясной фарш, пельмени  3 котлеты, пельмени, мясной фарш  4 натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш</p> <p>71. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает  1 разделку, обвалку, жиловку и сортировку  2 обвалку, жиловку, разделку и сортировку  3 сортировку, обвалку, жиловку и разделку  4 разделку, жиловку, обвалку и сортировку</p> <p>72. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...  1 безкостные  2 мясокостные  3 костные  4 крупнокусковые, порционные, мелкокусковые</p> <p>73. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и  предприятиях общественного питания при температуре ...  1 в пределах 0-8 0С  2 10 0С  3 12 0С  4 16 0С</p> <p>74. Технологическая схема производства паштетов  1 зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка,  формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 0С, охлаждение,  упаковка  2 зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение,  формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка  3 промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка  4 варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка</p> <p>75 . В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления,  колбасные изделия подразделяют на ...:  1 сырокопченые и варено-копченые  2 сыровяленые  3 вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые  4 вареные и полукопченые</p> <p>76. Основными общими процессами производства колбас являются:  1 посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий,  упаковка и хранение изделий  2 приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий,  упаковка и хранение изделий  3 подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий,</p>	
--	--	--

	<p>термическая обработка, упаковка и хранение изделий</p> <p>4 подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий</p> <p>77. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?</p> <p>1 охлажденное 2 замороженное 3 парное мясо 4 размороженное</p> <p>78. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?</p> <p>1 недавно размороженное 2 свежее мясо 3 парное мясо 4 мороженое мясо, особенно долго хранившееся</p> <p>79. Технологическая схема производства вареных колбас?</p> <p>1 приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение</p> <p>2 приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение</p> <p>3 приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение</p> <p>4 приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение</p> <p>80. Сроки хранения вареных, фаршированных колбас, сосисок, сарделек при температуре 8<sup>0</sup>С, час?</p> <p>1 36 час 2 48-72 час 3 24 – 48 час 4 12 час</p> <p>81. Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %?</p> <p>1 0,5-1,5 % к массе мяса 2 3-3,5 % к массе мяса 3) 2-2,5 % к массе мяса 4 4 % к массе мяса</p> <p>82. Какое количество соли вводится при посоле мяса для полукопченых и копченых, %?</p> <p>1 0,5-1,5 % к массе мяса 2 3-3,5 % к массе мяса 3 2-2,5 % к массе мяса 4 4 % к массе мяса</p> <p>83. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного</p>	
--	---	--



	<p>для производства колбас?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 улучшается консистенция</li> <li>2 сокращается продолжительность выдержки мяса</li> <li>3 изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий</li> <li>4 увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий</li> </ol> <p>84. Длительность процесса посола зависит от ....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 составления фарша</li> <li>2 количества введения посолочных веществ в виде растворов</li> <li>3 степени измельчения и температуры</li> <li>4 консистенции фарша</li> </ol> <p>85. В каком количестве добавляют нитрит натрия при посоле мяса в колбасном производстве для хорошей фиксации окраски мясных изделий, мг?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 5 мг на 50 г сырья</li> <li>2 10 мг на 100 г сырья</li> <li>3) 15 мг на 50 г сырья</li> <li>4 20 мг на 100 г сырья</li> </ol> <p>86. При какой температуре производят обжарку колбасных изделий (сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы), и какова продолжительность обжарки?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 45 – 65 0С, от 10 мин до 0,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки</li> <li>2 70 – 110 0С, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки</li> <li>3 80 - 120 0С, от 50 мин до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки</li> <li>4 65 –120 0С, от 45 мин до 1,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки</li> </ol> <p>87. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 70 – 80 0 С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 0С</li> <li>2 60 – 70 0 С до достижения в центре батона температуры 68 – 70 0С</li> <li>3 50 – 60 0 С до достижения в центре батона температуры 70 – 75 0С</li> <li>4 40 – 50 0 С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 0С</li> </ol> <p>88. Продолжительность варки колбасных изделий составляет ..., мин?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 15 – 20 мин зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки</li> <li>2 от 15 мин до 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки</li> <li>3 1,5 – 3 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки</li> <li>4 3,5 ч, зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки</li> </ol> <p>89. Для каких целей подмораживают шпик, используемый для производства колбас?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 сохранения его ровных граней при измельчении и перемешивании с фаршем, обеспечивается хороший рисунок на разрезе, и устраняются потери</li> </ol>	
--	---	--

	<p>при крошке шпика</p> <p>2 улучшает консистенцию и сочность, увеличивает способность мясного фарша связывать воду</p> <p>3 вызывает снижение содержания влаги в готовом продукте и небольшое повышение выхода</p> <p>4 повышается влагосвязывающая способность мяса</p> <p>90. При сильном сморщивании оболочки батонов необходимо:</p> <p>1 изменить в рецептуре содержание воды и жира и снизить количество соединительнотканых белков в составе фарша</p> <p>2 изменить в рецептуре содержание соли и нитрита</p> <p>3 изменить в рецептуре содержание воды и нитрита</p> <p>4 изменить в рецептуре содержание жира</p> <p>91. Какие виды колбас наиболее устойчивы к хранению из всех видов колбасных изделий?</p> <p>1 копченые</p> <p>2 сырокопченые</p> <p>3 полукопченые</p> <p>4 варено-копченые</p> <p>92. В каком количестве используют соли фосфорной кислоты (тетранатрий пирогосфат, моносодий ортофосфат, тринатрий пирогосфат) в колбасном производстве?</p> <p>1 3 % к массе фарша (30 г на 1 кг фарша)</p> <p>2 0,3 % к массе фарша (3 г на 1 кг фарша).</p> <p>3 0,5 % к массе фарша (5 г на 1 кг фарша)</p> <p>4 1 % к массе фарша (10 г на 1 кг фарша)</p> <p>93. Что такое осадка колбас?</p> <p>1 уплотнение и фиксация окраски</p> <p>2 выдержка нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 0С и относительной влажности воздуха 80 – 85 %</p> <p>3 наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий)</p> <p>4 процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма</p> <p>94. Какие операции включает в себя процесс формовки (шприцевание) колбас?</p> <p>1 посол фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы</p> <p>2 заполнение (шприцевание) оболочки, вязку и штриковку колбас, навешивание колбас на палки и рамы</p> <p>3 составление фарша, заполнение (шприцевание) оболочки, вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы</p> <p>4 составление фарша, посол, заполнение оболочки вязка колбас, навешивание колбас на палки и рамы</p> <p>95. Какие виды обработки сырья предусматривает технологическая схема</p>	
--	---	--

	<p>изготовления полукопченых колбас?</p> <p>1 измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, приемка, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 – 40С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения</p> <p>2 приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 - 4 0С в течение 14 – 28 ч в зависимости от степени измельчения</p> <p>3 перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 4 – 80С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения, приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм</p> <p>4 приемка, измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 25 мм, перемешивание фарша с посолочными веществами и его выдержкой при 2 – 40С в течение 12 – 48 ч в зависимости от степени измельчения</p> <p>96. Технологическая схема производства полукопченых колбас</p> <p>1 приемка сырья, разделка, обвалка, жиловка мяса, посол, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, варка, сушка</p> <p>2 приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса, составление фарша, заполнение оболочки, осадка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка, упаковывание</p> <p>3 приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол, составление фарша, заполнение оболочки копчение, сушка</p> <p>4 приемка сырья, разделка, жиловка мяса, измельчение, посол фарша, заполнение оболочки, осадка, копчение, сушка</p> <p>97. Сроки хранения полукопченых и варено-копченых колбас?</p> <p>1 1 мес 2 2-3 сут 3 до 10 сут 4 15 сут</p> <p>98. Сроки хранения сырокопченых колбас?</p> <p>1 1 мес 2 2-3 сут 3 до 10 сут 4 15 сут</p> <p>99. Технологический процесс изготовления консервов включает в себя следующие операции:</p> <p>1 порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению</p> <p>2 подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы</p>	
--	--	--

	<p>нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению</p> <p>3 подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению</p> <p>4 стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению</p> <p>100. Сроки хранения мясных консервов?  1 5 лет  2 от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары  3 2 года в зависимости от вида консервов и тары  4 1 год</p>	
--	---	--

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

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

