

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: Белгород

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им.В.Я.Горина»**

**Кафедра технологий производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДЕНО
Протокол заседания кафедры
№ 8а от 06.05.2024г.
Заведующий кафедрой

 **Н.Б. Ордина**

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по общеобразовательной подготовке дополнительных дисциплин
СОО.03.01**

«ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ, ИНДИВИДУАЛЬНЫ ПРОЕКТ»

**19.02.12 Технология продуктов животного происхождения (направление-
производство мясной продукции)**
(код и наименование направления подготовки)

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ
Квалификация (степень) выпускника

п. Майский, 2024

**Экспертное заключение
на фонд оценочных средств по общеобразовательной подготовке дополнительных
дисциплин**

СОО.03.01 Введение в специальность, индивидуальные проекты
(индекс, наименование ПМ)

для промежуточной аттестации

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(код, наименование специальности)

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по СОО.03.01 Введение в специальность, индивидуальные проекты соответствует требованиям ФГОС СПО.

(индекс, наименование ПМ)

Предлагаемые составителями формы и средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**.

(код, наименование специальности)

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным требованиям формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Начальник производства
ООО «МОРОЗКО»



Артюх С.В.

**1.1. Паспорт фонда оценочных средств
по общеобразовательной подготовке дополнительных дисциплин
«СОО.03.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ, ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ
ПРОЕКТ»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) профессионально модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	Раздел 1.		
1.	Тема 1.1. История, тенденции и перспективы развития мясной отрасли в России	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.	- оценка результатов устного опроса - оценка тестирования по изученному материалу.
2.	Тема 1.2. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.	- оценка результатов устного опроса - оценка тестирования по изученному материалу.
3.	Тема 1.3. Характеристика технологических этапов первичной переработки животных и птицы	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.	- оценка результатов устного опроса - оценка тестирования по изученному материалу.
4.	Тема 1.4. Холодильная обработка мяса. Значение низких температур для сохранения мяса и мясопродуктов.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.	- оценка результатов устного опроса - оценка тестирования по изученному материалу.
5.	Тема 1.5. Колбасное производство. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.	- оценка результатов устного опроса - оценка тестирования по изученному материалу.
6.	Тема 1.6. Производство мясных полуфабрикатов.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.	- оценка результатов устного опроса - оценка тестирования по изученному материалу.
7.	Тема 1.7. Консервное производство. Способы консервирования мяса и мясных продуктов.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.	- оценка результатов устного опроса - оценка тестирования по изученному материалу.
	Раздел 2		
8.	Тема 2.1. Особенности проектной деятельности. Виды проектов.	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07.	- оценка результатов устного опроса; - оценка результатов выполнения индивидуального задания;

			- оценка результатов практического занятия
9.	Тема 2.2. Определение проблемы и актуальности ее решения.	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07.	- оценка результатов устного опроса; - оценка результатов выполнения индивидуального задания; - оценка результатов практического занятия
10.	Тема 2.3. Цели, задачи индивидуального проекта, предмет и объект исследования	ОК 01, ОК 02, ОК 03.	- оценка результатов устного опроса; - оценка результатов выполнения индивидуального задания; - оценка результатов практического занятия
11.	Тема 2.4. Методы исследования.	ОК 01, ОК 02, ОК 03.	- оценка результатов устного опроса; - оценка результатов выполнения индивидуального задания; - оценка результатов практического занятия
12.	Тема 2.5. Структура индивидуального проекта и основные этапы работы.	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07.	- оценка результатов устного опроса; - оценка результатов выполнения индивидуального задания; - оценка результатов практического занятия
13.	Тема 2.6. Работа с информационными источниками.	ОК 01, ОК 02	- оценка результатов устного опроса; - оценка результатов выполнения индивидуального задания; - оценка результатов практического занятия
14.	Тема 2.7. Требования и подходы к разработке практической части проекта.	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07.	- оценка результатов устного опроса; - оценка результатов выполнения индивидуального задания; - оценка результатов практического занятия

15.	Тема 2.8. Подготовка и оформление отчета индивидуального проекта	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.	- оценка результатов устного опроса; - оценка результатов выполнения индивидуального задания;
16.	Тема 2.9. Алгоритмы специальных способов работы с информацией. Плагиат и как избежать его в своей работе.	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06.	- оценка результатов устного опроса; - оценка результатов выполнения индивидуального задания; - оценка результатов практического занятия
17.	Тема 2.10. Подготовка заключительной части индивидуального проекта.	ОК 01, ОК 02, ОК 03.	- оценка результатов выполнения индивидуального задания; - оценка результатов практического занятия
18.	Тема 2.11. Графические материалы индивидуального проекта: виды, требования к оформлению. Подготовка презентации проекта.	ОК 01, ОК 02, ОК 03.	- оценка результатов выполнения индивидуального задания; - оценка результатов практического занятия
19.	Тема 2.12. Подготовка тезисов доклада. Критерии внешней оценки.	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07.	- оценка результатов выполнения индивидуального задания; - оценка результатов практического занятия
20.	Тема 2.13. Публичная защита индивидуальных проектов.	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07.	- зачет с оценкой

Перечень оценочных средств

Вопросы для устного опроса

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

СОО.03.01 Введение в специальность, индивидуальны проект

Вопросы для устного опроса

Раздел 1. Тема 1.1 История, тенденции и перспективы развития мясной отрасли в России

1. История развития мясопереработки в России
2. Сырье и ассортимент продукции, выпускаемой предприятиями отрасли.
3. Особенности в организации транспортировки на мясокомбинаты животных.
4. Типы предприятия мясной промышленности
5. Перечислите основную документацию перерабатывающего предприятия.

Тема 1.2. Структура, характеристика и особенности снабжения предприятий мясной отрасли

1. Какие основные отделы включает в себя структура мясокомбината?
2. Какие требования предъявляются к производству мясопродуктов на мясокомбинате?
3. Каковы основные этапы производства мясопродуктов на мясокомбинате?
4. Как организована система контроля качества продукции на мясокомбинате?

5. Какие основные особенности хранения и транспортировки мясопродуктов на мясокомбинате?
6. Какие меры принимаются для обеспечения безопасности и гигиены труда на мясокомбинате?
7. Какие рыночные стратегии используются для реализации продукции мясокомбината?
8. Какие факторы влияют на конкурентоспособность мясокомбината на рынке мясопродуктов?
9. Каковы основные законодательные нормы и стандарты, регулирующие деятельность мясокомбинатов?
10. Каковы перспективы развития мясокомбинатов в условиях современной экономики?

Тема 1.3. Характеристика технологических этапов первичной переработки животных и птицы

1. Как определяют степень развития мышц и отложения подкожного жира.
2. Как подразделяют по ГОСТу крупный рогатый скот в зависимости от пола, возраста и упитанности.
3. Дайте понятие о требованиях ГОСТа на убойных свиней.
4. Как подразделяют по ГОСТу упитанность домашней птицы в зависимости от возраста и вида.
5. По каким показателям определяют упитанность животных.
6. В каких участках тела и в каком порядке прощупывают жировые отложения.
7. По каким показателям относят телят к категории «молочники».
8. Какие документы необходимо представлять при сдаче скота на мясо.
9. В какие сроки мясокомбинат обязан принять доставленный скот.
10. В каких случаях доставленных на мясокомбинат животных ставят на карантин.

Тема 1.4. Холодильная обработка мяса. Значение низких температур для сохранения мяса и мясопродуктов.

1. Стандартизация и подтверждение качества мясопродуктов.
2. Изменения в мясе в процессе хранения.
3. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов.
4. Усушка при охлаждении и хранении охлажденного мяса.
5. Способы продления сроков хранения охлажденного мяса.
6. Технология хранения мяса птицы
7. Технология хранения и транспортировки пищевых яиц и сухих яичных продуктов.
8. Технология хранения и транспортировки вареных колбас
9. Технология сублимирования мяса и мясопродуктов
10. Технология хранения мяса на холодильных складах

Тема 1.5. Колбасное производство. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп.

1. У каких колбас допустим белый налет?
2. Чем отличаются вареные колбасы от полукопченых?
3. Как классифицируются колбасные изделия по способу тепловой обработки?
4. Назовите основное сырье для производства полукопченых колбас?
5. На какие сорта делят полукопченые колбасы в зависимости от особенностей рецептуры?
6. Чем отличаются сосиски и сардельки от вареной колбасы?
7. Назовите отличительные особенности копченых колбас?
8. Вспомните условия и сроки реализации копченых колбас?
9. С какими дефектами копченые колбасы не допускаются к реализации?
10. Классификация колбасных изделий.

Тема 1.6. Производство мясных полуфабрикатов.

1. В чем заключается технологический процесс первичной обработки мяса?
2. Каковы технологические режимы медленного и быстрого размораживания?
3. Определите основные этапы разделки туш.
4. Что представляют собой крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса?
5. Последовательность кулинарного разруба говяжьей туши.
6. Перечислите крупнокусковые полуфабрикаты, полученные в результате разделки говяжьей туши.
7. Последовательность кулинарного разруба свиных и бараньих туш.
8. Каково кулинарное назначение частей свиной и бараньей туш?
9. Каково кулинарное назначение частей говяжьей туши?
10. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: ростбиф, тушеное и шпигованное мясо.
11. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из говядины: антрекот, карпаччо, медальон, турнедо.
12. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: поджарка, бефстроганов, азу.

Тема 1.7. Консервное производство. Способы консервирования мяса и мясных продуктов.

1. Дайте определение процессам стерилизации и пастеризации консервов.
2. Каковы основные способы стерилизации консервов?
3. Какие существуют причины гибели микроорганизмов при нагревании?
4. Что такое термоустойчивость микроорганизмов?

5. Какие факторы влияют на увеличение скорости термогибели микроорганизмов?
6. В каком случае микроорганизмы считаются погибшими?
7. Какие факторы влияют на степень выживаемости микрофлоры?
8. Каким основным требованиям должен удовлетворять режим стерилизаций?
9. Что такое формула стерилизации?
10. Какие существуют методы аналитического расчета летального эффекта режимов стерилизации?

Тема 1.8. Вспомогательное производство.

1. Какова роль вспомогательных производств на мясоперерабатывающем предприятии?
2. Какие функции выполняют вспомогательные производства на предприятии?
3. Как организованы вспомогательные производства на мясоперерабатывающем предприятии?
4. Какие назначения у вспомогательных производств на предприятии?
5. Какова структура и иерархия вспомогательных производств на предприятии?
6. Каким образом взаимодействуют вспомогательные производства с основными производствами на предприятии?
7. Какие проблемы могут возникнуть при работе вспомогательных производств на мясоперерабатывающем предприятии?
8. Какие меры принимаются для оптимизации работы вспомогательных производств на предприятии?
9. Какую роль играют вспомогательные производства в обеспечении производственного процесса на предприятии?
10. Какие изменения можно внести в организацию вспомогательных производств для повышения эффективности работы предприятия?

Критерии формирования оценок для собеседования

Оценка «отлично» выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных учёных в данной области. Студент работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на специализированную литературу, мнения известных учёных в данной области.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не

высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель доклада не достигнута.

Решение тестовых заданий

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородская государственная аграрная академия наук и образования им. В. Я. Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции, машин и оборудования в агробизнесе

Тестовые задания

по СОО.03.01 Введение в специальность, индивидуальный проект

1. Нутровкой называется процесс удаления
 - 1) **внутренних органов из туши**
 - 2) внутреннего жира из туши
 - 3) диафрагмы

2. Продолжительность предубойной выдержки для свиней составляет
 - 1) **24 часа**
 - 2) 12 часов
 - 3) 8 часов
 - 4) 4 часа

3. Молодняк – это
 - 1) животные женского пола в возрасте до года
 - 2) животные мужского пола в возрасте до года
 - 3) **животные обоего пола в возрасте до года**
 - 4) животные в возрасте до полугода

4. Разделкой мяса называют операции по ...
 - 1) разделению туши на семь частей
 - 2) разделению туши на две части
 - 3) **расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши**
 - 4) разделению туши на три части

5. К оборудованию для выполнения подготовительных операций при убое относят

1) **подъемно-транспортное оборудование;**

2) оборудование для мойки

3) оборудование для сортирования

4) оборудование для дозирования

6. К оборудованию для выполнения финишных операций относят

1) оборудование для закатывания

2) оборудование для мойки

3) **оборудование для упаковывания**

7. Каким видом транспорта осуществляют перевозку скота:

1) **железнодорожным, автомобильным, водным**

2) авиа

8. Срок действия ветеринарного свидетельства на скот с момента выдачи:

1) 1 сут

2) **3 сут**

3) 10сут

9. Какой документ выдается на отгружаемую партию скота:

1) свидетельство на скот и маршрут следования

2) справка об отгрузке скота

3) **товарно-транспортная накладная**

10. Нормы сбора крови от массы мяса на кости У КРС составляют

1) 7,8 %

2) 10%

3) **8,7%**

11. Сырьем для производства кормовой продукции служат

1) **ветеринарные конфискаты**

2) **условно годное мясо**

3) непригодные отходы

4) трупы скота и птицы

12. Живая масса – это

1) **чистая масса животных со скидкой 3% на содержимое желудочно-кишечного тракта**

2) масса животного без учета скидки

3) масса туши до убоя

13. Приемка скота и расчеты по нему производят по

1) по количеству и качеству мяса

2) **по живой массе**

- 3) по убойной массе
- 4) по выходу продуктов убоя

14. Технологическая операция, которую не выполняют при разделке туш МРС

- 1) оглушение
- 2) нутровка
- 3) разделение на полутуши**
- 4) съемка шкуры
- 5) убой и обескровливание

15. Забеловка – это

- 1) ручная съемка шкур с трудно обрабатываемых участков туши
- 2) съемка шкур на конвейерной линии
- 3) извлечение внутренних органов
- 4) зачистка от сгустков крови и загрязнений**

16. Технологическая операция, которую выполняют только при убое свиней

- 1) съемка крупонov**
- 2) съемка шкуры
- 3) разделение на полутуши

17. Способы оглушения сельскохозяйственных животных

- 1) эмболия
- 2) механическое воздействие**
- 3) электрическим током**
- 4) анестезия углекислым газом и другими химическими веществами**

18. Мясо считается парным после убоя в течение

- 1) не более 1,5 часов
- 2) не более 2,5 часов
- 3) не более 3,5 часов
- 4) до 5 часов**

19. Для увеличения массовой доли белка в плазме (сыворотке) крови применяют метод

- 1) ультрафильтрации
- 2) обратного осмос**
- 3) нанофильтрации
- 4) микрофильтрации

20. Для консервирования крови применяют

- 1) химические методы**
- 2) сублимацию
- 3) замораживание**

4) сушку

21. Субпродукты подразделяют

- 1) по видовой принадлежности
- 2) по биологической ценности
- 3) по пищевой ценности
- 4) по морфологическому строению**

22. Какой документ выдается на отгружаемую партию скота:

- 1) свидетельство на скот и маршрут следования
- 2) справка об отгрузке скота
- 3) товарно-транспортная накладная**

23. Основной фактор, влияющий на потери массы животных во время перевозки:

- 1) кормление во время перевозки
- 2) продолжительность перевозки**
- 3) питьевой режим животных

24. Длительность перевозки животных автотранспортом не должна превышать:

- 1) 3 ч
- 2) 5ч**
- 3) ч

25. Чем собирают кровь от КРС и свиней на пищевые и лечебные цели: а) круглыми ножами

- 1) полыми ножами**
- 2) квадратными ножами

26. Цель предубойного оглушения скота:

- 1) обездвиживание животного**
- 2) снятие шкуры
- 3) снятие крупона

27. Вставьте пропущенное слово

Мясо, хранящееся в течении 1,5 часов после убоя скота называется ...

Ответ: парным

28. Наиболее прогрессивный способ размораживания мяса - размораживание ...

- 1) СВЧ-лучами**
- 2) под горячей водой
- 3) на свежем воздухе
- 4) радиоволнами

29. Ускоренное размораживание ведется при температуре ...

- 1) **16-20° С**
- 2) 6-10° С
- 3) 15° С
- 4) 28° С

30. Рост мизофильных микроорганизмов прекращается при температуре ...

- 1) **5° С**
- 2) 10° С
- 3) 8° С
- 4) 11° С

31. Длительность быстрого размораживания - ...

- 1) 8-10 часов
- 2) **·12-16 часов**
- 3) ·24-30 часов
- 4) ·3-5 суток

32. Мясо с температурой в толще мышц -8° С называется ...

- 1) парное
- 2) подмороженное
- 3) **замороженное**
- 4) охлажденное

33. Последовательность мяса по термическому состоянию (начиная от самого свежего)

- а) Размороженное
- б) Остывшее
- в) Замороженное
- г) Охлаждённое
- д) Парное
- е) Подмороженное

Ответ:

1: Парное

2: Остывшее

3: Охлаждённое

4: Подмороженное

5: Замороженное

6: Размороженное

34. Соответствие термического состояния мяса (град. С)

а) -8° С	1. Замороженное
б) 12° С	2. Остывшее
в) 0-4° С	3. Охлаждённое

г) 36-38° С	4. Парное
д) -3- -5° С	5. Подмороженное
е) 1° С	6. Размороженное

Ответ:

а) 36-38° С	Парное
б) 12° С	Остывшее
в) 0-4° С	Охлаждённое
г) -3- -5° С	Подмороженное
д) -8° С	Замороженное
е) 1° С	Размороженное

35. Процент удаления влаги из продукта при сублимационной сушке составляет ...

- 1) 10-20%
- 2) 50-60%
- 3) 80-90%**
- 4) 90-100%

36. Длительность быстрого размораживания ...

- 1) 8-10 часов
- 2) 12-16 часов**
- 3) 24-30 часов
- 4) 3-5 суток

37. Мясо, с температурой в толще мышц от -3 до -5 °С называется ...

Ответ: подмороженным

38. Внутреннее пояснично-позвошная мышца мясной туши:

- 1) лопаточная часть туши
- 2) спинно-реберная часть туши
- 3) вырезка**

39. Отделение мышечной жировой и соединительной тканей туши от костей:

- 1) обвалка мяса**
- 2) жиловка мяса
- 3) загар мяса

40. Извлечение внутренних органов из туши:

- 1) забеловка
- 2) нутровка**
- 3) разделка

41. Частичная сьемка шкуры:

- 1) **забеловка**
- 2) нутровка
- 3) разделка

42. Метод низкотемпературного консервирования мяса:

- 1) **замораживание**
- 2) пастеризация
- 3) стерилизация

43. Мясо после разделки туш, охлажденное до температуры не выше 12°C , на его поверхности появляется корочка подсыхания:

- 1) замороженное
- 2) охлажденное
- 3) **остывшее**

44. Мясо после убоя в течение 1,5 часов:

- 1) **парное**
- 2) остывшее
- 3) охлажденное

45. Мясо после холодильной обработки с температурой в толще бедра на глубине 1 см $-3 - -5^{\circ}\text{C}$:

- 1) **подмороженным**
- 2) парное
- 3) остывшее

46. Использование для убоя больных, умерших и находящихся в предсмертном состоянии животных:

- 1) гниение мяса
- 2) хранение мяса
- 3) **фальсификация мяса**

47. Что относится к субпродуктам:

- 1) крылья
- 2) **печень, сердце, желудок**
- 3) окорочка

48. Для производства колбасных изделий применяют мясо:

- 1) I и II категории;
- 2) II и III категории;
- 3) **всех категорий;**

49. Как называется свиной подкожный жир со шкурой или без нее?

- 1) шпик;
- 2) свиная грудинка;
- 3) жир-сырец;

50. Белковые препараты могут быть?:

- 1) растительного происхождения;
- 2) животного происхождения;
- 3) растительного и животного происхождения;

Критерии формирования оценок по результатам выполнения тестовых заданий

Система оценки знаний студентов по дисциплине осуществляется по следующему принципу:

- | | |
|-----------|---|
| 86 – 100% | общего рейтинга – «отлично» |
| 71 – 85% | общего рейтинга – «хорошо» |
| 51 – 70% | общего рейтинга - «удовлетворительно» |
| менее 51% | общего рейтинга – «неудовлетворительно» |

Оформление индивидуального задания

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я.Горина»

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

СОО.03.01 Введение в специальность, индивидуальны проект

Перечень тем для индивидуального задания

1. Типы предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.
2. Характеристика основного и вспомогательных производств мясо- и птицекомбината.
3. Характеристика современного состояния мясной и птицеперерабатывающей отрасли.
4. Сырье и ассортимент продукции, выпускаемой предприятиями отрасли.
5. Организация и порядок транспортировки скота на мясокомбинаты железнодорожным транспортом.
6. Доставка скота на мясокомбинаты автотранспортом.
7. Особенности в организации транспортировки на мясокомбинаты животных.
8. Приемка скота по живой массе и упитанности.

9. Приемка скота по количеству и качеству мяса.
10. Сравнительная характеристика основных систем приемки скота.
11. Характеристика скотобазы. Организация предубойного содержания скота.
12. Факторы, влияющие на формирование качественных характеристик мяса на этапе транспортировки и предубойного содержания.
13. Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.
14. Основные способы и технологическая схема переработки свиней.
15. Технологическая схема убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.
16. Виды продукции, получаемой в ЦППС, и направления ее переработки. Пути снижения потерь при убое и первичной переработки скота.
17. Цель и способы оглушения животных. Преимущества механического обездвиживания и углекислотной анестезии.
18. Рекомендуемые способы, технологические режимы и оборудование для электрооглушения крупного рогатого скота.
19. Рекомендуемые способы, технологические режимы и оборудование для электрооглушения свиней. Возможные варианты электрооглушения мелкого рогатого скота.
20. Убой животных и сбор крови на пищевые, медицинские, кормовые и технические цели. Организация сбора крови на установках В2-ФВУ.
21. Последовательность технологических приемов при забеловке шкур. Значение и схемы поддувки сжатым воздухом при забеловке шкур крупного и мелкого рогатого скота.
22. Охарактеризуйте факторы, имеющие решающее значение для качественной съемки шкур на механических установках (направление и величина прилагаемого усилия, угол отрыва, скорость движения цепи или конвейера).
23. Организация съемки шкур с туш крупного рогатого скота на установках периодического и непрерывного действия.
24. Организация съемки свиных шкур, крупонов и овчин на установках периодического непрерывного действия.
25. Технологические режимы и оборудование для шпарки и обезволаживания свиных туш на установках периодического и непрерывного действия.
26. Назначение, режимы и оборудование для проведения опалки и полировки свиных туш.
27. Последовательность извлечения внутренних органов и организация их инспекции на конвейерных столах.
28. Разделение туш на полутуши. Требования, предъявляемые при выполнении этой операции.
29. Клеймение и взвешивание говяжьих, свиных, и бараньих туш. Особенности заполнения отвес-накладных для разных видов мяса.

30. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе убоя и первичной переработки скота.
31. Организация технологического процесса переработки скота на конвейерных поточно-механизированных линиях. Приемка и доставка на переработку с.-х. птицы.
32. Технологическая схема убоя и первичной переработки сухопутной птицы.
33. Технологическая схема убоя и первичной переработки водоплавающей птицы.
34. Методы оглушения птицы. Сравнительная характеристика способов электрооглушения птицы.
35. Характеристика способов убоя птицы. Обескровливание.
36. Цель, сущность, режимы и технические средства, используемые для тепловой обработки тушек птицы. Направления холодильной обработки мяса птицы в зависимости от режимов шпарки.
37. Снятие оперения. Основное оборудование, используемое для выполнения этой операции.
38. Воскование тушек водоплавающей птицы (цель, сущность, режимы). Способы регенерации воскомассы.
39. Отличительные особенности полу- и полного потрошения. Преимущества перехода на полное потрошение тушек птицы.
40. Технологическая схема процесса потрошения и характеристика операций по извлечению внутренностей из тушек птицы. Обработка получаемых при потрошении субпродуктов.
41. Охлаждение тушек птицы. Характеристика основных способов охлаждения, их преимущества и недостатки.
42. Сортировка, маркировка, формовка и упаковка тушек сухопутной и водоплавающей птицы.
43. Организация технологического процесса переработки птицы на автоматизированных линиях.
44. Технологическая схема и характеристика основных операций убоя и первичной переработки кроликов.
45. Классификация субпродуктов и основные направления их использования.
46. Технологические схемы и характеристика отдельных операций обработки мякотных и мясокостных субпродуктов.
47. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки слизистых субпродуктов.
48. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки шерстных субпродуктов
49. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки свиных голов.
50. Виды, сорта, пищевая ценность пищевых топленых жиров и требования, предъявляемые к их качеству.

51. Производственная номенклатура жиросырья, условия его сбора и консервирования.
52. Принципиальная технологическая схема производства пищевых топленых жиров.
53. Характеристика подготовительных операций в производстве пищевых топленых жиров.
54. Общая характеристика и оценка методов выделения жира из жира-сырца.
55. Отделение вытопленного жира от шквары и очистка жира.
56. Перспективы внедрения безотходной технологии переработки жира-сырца. Дополнительная обработка шквары и фузы.
58. Охлаждение, розлив, упаковка, режимы и сроки хранения пищевых топленых жиров.
59. Организация технологического процесса вытопки жира на оборудовании периодического действия.
60. Организация технологического процесса вытопки жира на непрерывно действующей установке РЗ-ФПТ1. Преимущества вытопки жира на установках ЯЗ-ФПТ и Я8-ФИБ.
61. Основные направления использования крови и ее фракций. Ассортимент и характеристика продуктов из крови.
62. Организация технологического процесса первичной переработки и консервирования крови и ее фракций.
63. Характеристика способов осветления крови, их преимущества и недостатки.
64. Способы получения белковых концентратов и структурирующихся композиций из крови и ее фракций.
65. Характеристика и номенклатура кишечного сырья, направления его использования.
66. Общая технологическая схема и характеристика основных операций обработки кишок.
67. Дефекты кишечного сырья и фабриката. Меры их предотвращения и устранения.
68. Организация технологического процесса обработки черев на поточно-механизированных линиях.
69. Основные виды эндокринно-ферментного и специального сырья, направления его использования.
70. Общие требования сбору и способы консервирования эндокринно-ферментного и специального сырья.
71. Принципиальная технологическая схема получения органопрепаратов.
72. Направления промышленного использования, производственная номенклатура, классификация и топография шкур, меховой и шубной овчины.
73. Подготовка шкур к консервированию. Направления использования краевых участков и отходов мездрения.
74. Организация и основные направления совершенствования технологического процесса консервирования шкур сухими посолочными

составами.

75. Сущность и оценка способа консервирования кожевенного сырья тузлукованием.

76. Требования, предъявляемые к качеству консервированного кожевенного сырья. Организация процесса сортировки, маркировки, тюковки, пакетирования и хранения.

77. Роль мясной промышленности в увеличении кормовой базы животноводства. Ассортимент кормовой и технической продукции мясокомбинатов, требования стандартов к ее качеству.

78. Классификация непищевого сырья. Правила по организации его сбора, транспортировке, приему и подготовке к переработке.

79. Специфика и способы тепловой обработки непищевого сырья в связи с особенностями структуры, химического состава и санитарного состояния.

80. Технологическая схема производства кормовой продукции в горизонтально-вакуумных котлах с обезжириванием шквары на прессе.

81. Интенсификация процессов отделения жира и сушки кормовой массы при производстве сухих животных кормов в горизонтально-вакуумных котлах.

82. Технологическая схема производства кормовой продукции на непрерывнодействующей линии К7-ФКЕ.

83. Технологическая схема производства кормовой продукции на непрерывнодействующей линии ПММ-200.

84. Преимущества переработки отходов мясокомбинатов на непрерывнодействующей линии Сторк-Дьюк.

85. Основные виды кератинсодержащего сырья, направления его промышленного использования. Характеристика и режимы технологических операции по обработке пуха, пера, волоса, щетины, рогов и копыт.

Критерии оценок:

- оценка «зачтено»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное с единичными ошибками, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- оценка «не зачтено»: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций на анатомических препаратах или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.