

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет технологии и товароведения
Кафедра технологии переработки животноводческой продукции**

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой

 Манжесов В.И.

30 августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.В.08 «Производство и переработка продукции органического
животноводства»**

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**профиль подготовки бакалавра Технология производства и переработки про-
дукции животноводства.**

прикладной бакалавриат

Воронеж 2017

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины						
		1	2	3	4	5	6	7
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	+	+	+	+	+	+	+
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	+	+	+	+	+	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-9	знать требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями и технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	1-7	для продукции из мясного сырья играет соответствующее содержание откармливаемых на мясо животных, отсутствие при этом в кормах и окружающей среде генетически модифицированных организмов, ионизированного излучения, химикосинтетических веществ.	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из-задания 3.3 Задачи из раздела 3.4	Тесты из-задания 3.3 Задачи из раздела 3.4	Тесты из-задания 3.3 Задачи из раздела 3.4
ПК-12	знать воздействие приемов обработки на свойства почвы	1-7	Для органического выращивания используются исклю-	Лекции Лабораторные занятия	Устный опрос, тестирование	Тесты из-задания 3.3	Тесты из-задания 3.3 Задачи из	Тесты из-задания 3.3

	<p>и фитосанитарное состояние посевов; - способы снижения энергетических затрат в системах обработки почвы; - методы расчета доз удобрений; - Виды удобрений и их характеристика (состав, свойства, процент действующего вещества); - правила смешивания минеральных удобрений; - правила подготовки органических удобрений к внесению; - приемы, способы и сроки внесения удобрений; - влияние природных и хозяйственных факторов на распространение сорняков, болезней и вредителей; - правила смешивания</p>		<p>чительно органические семена, полученные по принципу "экологической селекции" и традиционные сорта семян, поскольку опыт показал, что вновь выведенные гибриды без регулярных химических обработок недостаточно устойчивы, подвержены заболеваниям и не дают урожаев. Чтобы не использовать обработанный ядохимикатами завезенный со стороны посевной материал, организовывается семенное хозяйство, которое выращивает экологически чистое и свободное от инфекционных болезней посевное семя. Допускается через ассоциации хозяйств - производителей экологиче-</p>	<p>Самостоятельная работа</p>		<p>Задачи из раздела 3.4</p>	<p>раздела 3.4</p>	<p>Задачи из раздела 3.4</p>
--	---	--	--	-------------------------------	--	------------------------------	--------------------	------------------------------

	различных препаративных форм средств защиты растений; - влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков		ски чистой продукции, поставлять семена другим хозяйствам. При этом семена и саженцы выбирают только сортовые, не содержащие ГМО, не протравленные.					
ПК-13	знать технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	1-7	Животных, мясо которых используется для органического питания, необходимо выращивать на кормах собственного производства, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков, антимикробных препаратов, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств. В раци-					

			<p>оне питания вместо использования сложных кормовых смесей, содержащих многочисленные синтетические кормовые добавки, характерен возврат к натуральным кормам. Животных кормят только натуральными сертифицированными органическими кормами — свежей травой, сеном, зерном, соломой. Но, наверное, самое главное то, что на органических фермах строго запрещается добавлять животным в корм пищевые добавки, гормоны роста и плодовитости, мочевину и другие азотистые соединения, искусственные стимуляторы аппети-</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--	--

			та.Применяются только природные способы профилактики заболеваний. Строго запрещено применение антибиотиков в лечении животных. Для лечения применяются только натуральные кисломолочные закваски, микро- и макроэлементы, витамины, гомеопатические препараты и лекарственные растения					
--	--	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-9	знать требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями и технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3
	уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3
	иметь навыки и /или опыт деятельности разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслужива-	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3

	нию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения. Реализовывать в условиях действующего предприятия технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства.					
ПК-12	знать воздействие приемов обработки на свойства почвы и фитосанитарное состояние посевов; - способы снижения энергетических затрат в системах обработки почвы; - методы расчета доз удобрений; - Виды удобрений и их характеристика (состав, свойства, процент действующего вещества); - правила смешивания минеральных удобрений; - правила подготовки органических удобрений к внесению; - приемы, способы и сроки внесения удобрений; - влияние природных и хозяйственных факторов на распространение сорняков, болезней и вредителей; - правила смешивания различных препаративных форм средств защиты растений; - влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болез-	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3

	ней и сорняков					
	уметь пользоваться материалами почвенных и агрохимических исследований, прогнозами развития вредителей и болезней, справочными материалами для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3
	иметь навыки и /или опыт деятельности Сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур; организация системы севооборотов, их размещения по территории землепользования и проведения нарезки полей с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов; разработка рациональных систем обработки почвы в севооборотах с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оп-	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3

	тимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы					
ПК-13	знать технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3
	уметь применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3
	иметь навыки и /или опыт деятельности производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из- задания 3.3

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
Зачет	Обучающийся должен показать глубокое знание предмета, Аргументировано и логично излагать материал
	Обучающийся должен иметь твердые знания по предмету, аргументировано излагать материал, уметь применить знания в практической ситуации. Хорошо ориентироваться в терминах.
	Обучающийся в основном знает предмет, умеет применить свои знания на практике. С помощью преподавателя дает характеристику основных терминов и понятий.
Незачет	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
Зачет	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
Незачет	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой курса

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Критерии оценки курсового проекта

Учебным планом не предусмотрен.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к зачету

1. Органическое сельское хозяйство
2. Органические принципы ведения сельского хозяйства
3. Условия, необходимые для ведения органического сельского хозяйства
4. Органические продукты питания
5. Условия производства органической продукции в Российской Федерации
6. Почвы для органического земледелия
7. Агротехнические приемы обработки и очистки почв от остаточных количеств пестицидов и других токсических веществ в условиях ведения органического земледелия
8. Особенности выращивания органических кормовых культур
9. Результаты мониторинга объектов окружающей среды, растительного сырья, готовых кормовых средств в фактических и потенциальных зонах органического кормопроизводства
10. Органическое животноводство
11. Экологические аспекты производства органического мясного сырья
12. Производство органического мяса и требования к его безопасности для производства продуктов питания
13. Влияние нитратов и нитритов в кормах для животных на безопасность получаемого мясного сырья
14. Влияние токсичных элементов в составе кормов на безопасность получаемого мясного сырья
15. Влияние кормов, обсемененных плесневыми грибами, на безопасность мясного сырья
16. Мясная продуктивность и качество мяса молодняка крупного рогатого скота.
17. Классификация убойного скота
18. Влияние возраста и живой массы на продуктивность, морфологический состав туш молодняка крупного рогатого скота и качество мясного сырья

3.2 Вопросы к экзамену

Учебным планом не предусмотрен.

3.3 Тестовые задания

1. Содержание птицы без корма перед сдачей на убой в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого:

- +а) предубойная выдержка птицы;
- б) просидка;
- в) предубойное голодание;
- г) голодная выдержка.

2. Любое количество скота одного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы:

- а) скот для убоя;
- +б) партия скота;
- в) содержание скота на скотобазе;
- в) классификация скота.

3. Кишечное сырье, освобожденное от содержимого, промытое и разделенное по видам:

- а) кишки-полуфабрикат;
- б) кишки-фабрикат;
- +в) кишки-сырец;
- г) серозная лента.

4. Кровь крупного рогатого скота и свиней собранная в процессе убоя и отвечающая санитарным требованиям для использования на пищевые, медицинские цели и для кормления пушных зверей:

- +а) пищевая кровь;
- б) осветление крови;
- в) белковая смесь;
- г) черный альбумин.

5. Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуально и прощупыванием животного или мясных туш:

- +а) упитанность;
- б) живая масса скота;
- в) классификация скота;
- г) убойная масса скота.

6. Вытекание крови при убое птицы в течение установленного времени:

- а) забой птицы;
- б) зарез птицы;
- в) убой птицы;
- +г) обескровливание птицы.

7. Лишение жизни животных с целью их переработки:

- а) забой скота;
- б) закол скота;
- +в) убой скота;
- г) оглушение скота.

8. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц не выше 25°C :

- +а) остывшее мясо птицы;
- б) охлажденное мясо птицы;
- в) подмороженное мясо птицы;
- г) мороженое мясо птицы.

9. Обездвиживание животных электротоком, механическим или другим воздействием, осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца:

- а) убой скота;
- б) забой скота;
- в) закол скота;
- г) оглушение скота.

10. Продукт, вырабатываемый из осветленной перекисно-каталазным способом крови (или форменных элементов) крупного рогатого скота и свиней и сухого обезжиренного молока:

- а) светлый пищевой альбумин;
- б) черный альбумин;
- +в) белковая смесь;
- г) кровяная мука.

11. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от 0 до 4°C :

- а) остывшее мясо птицы;
- +б) охлажденное мясо птицы;
- в) подмороженное мясо птицы;
- г) мороженое мясо птицы.

12. Убой скота для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий:

- +а) контрольный убой скота;
- б) вынужденный убой скота;
- в) спорная группа скота;
- г) карантин скота.

13. Разделение оттоки на составные части по видам:

- +а) разборка кишок;
- б) раздирка кишок;

- в) отбивка кишок;
- г) спускание кишок.

14. Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки птицы, температура которого в толще грудных мышц выше 25 °С:

- +а) парное мясо;
- б) остывшее мясо птицы;
- в) охлажденное мясо птицы;
- г) мясо взрослой птицы.

15. Убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы:

- а) контрольный убой скота;
- б) спорная группа скота;
- +в) вынужденный убой скота;
- г) карантин скота.

16. Жировая ткань, получаемая отделением от мышечной ткани, железа, кишок и других нежировых прирезей всех видов убойного скота, используемая на пищевые цели:

- +а) жир-сырец;
- б) шпик;
- в) подкожный жир;
- г) кормовой жир.

17. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от минус 2 до минус 3 °С:

- а) парное мясо птицы.
- б) остывшее мясо птицы;
- +в) подмороженное мясо птицы;
- г) охлажденное мясо птицы;

18. Обработка свиных туш в шкуре или снятым крупном горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления связи щетины в волосяной сумке:

- +а) шпарка туш свиней;
- б) обезволошивание
- в) опалка свиных туш;
- г) крупонирование свиней.

19. Удаление жира с кишок:

- +а) обезжиривание кишок;
- б) пензеловка;
- в) калибровка кишок;
- г) шлямовка.

20. Подкожный жир свиных туш:

- а) полив;
- б) жир-сырец;
- +в) шпик;
- г) кормовой жир.

- $^{\circ}\text{C}$:
21. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц не выше минус 8
- +а) мороженное мясо птицы;
 - б) подмороженное мясо птицы;
 - в) охлажденное мясо птицы;
 - г) остывшее мясо птицы.
22. Снятие спинно-боковой части свиной шкуры:
- а) обезвошивание;
 - б) забеловка;
 - +в) крупонирование;
 - г) съемка шкуры.
23. Удаление слизистой оболочки с кишок:
- +а) шлямовка;
 - б) пензеловка;
 - в) шлям;
 - г) разборка кишок.
24. Жир-сырец покрывающий наружную поверхность туши крупного рогатого скота, овец и коз:
- а) полив;
 - +б) подкожный жир;
 - в) мездровый жир;
 - г) сборный жир.
25. Мясо птицы, оттаявшее до температуры в толще грудных мышц минус 1 $^{\circ}\text{C}$ и выше:
- +а) размороженное мясо птицы;
 - б) парное мясо птицы;
 - в) дефростированное мясо птицы;
 - г) подмороженное мясо птицы.
26. Частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента:
- а) зачистка туши;
 - б) нутровка;
 - +в) забеловка;
 - г) подсечка шкуры.
27. Обескровленная птица, с которой удалено оперение:
- +а) тушка птицы;
 - б) битая птица;
 - в) свежезабитая птица;
 - г) свежееубитая птица.
28. Дефект кишок, возникающий в результате заболевания животных:
- а) дыра;
 - +б) патологический дефект кишок;

- в) прыщ;
- г) брыжеватость.

29. Жир, получаемый вытапливанием из говяжьего, свиного, бараньего, конского жира-сырца, а также из кости:

- а) жир-топец;
- б) костный жир;
- +в) пищевой топленный животный жир;
- г) подкожный жир.

30. Обработка поверхности тушки водоплавающей птицы легкоплавящейся и быстрозастывающей восковой массой установленного состава с целью удаления пеньков и остатков оперения:

- а) восковой способ снятия оперения;
- +б) воскование тушки птицы;
- в) восковая ошипка;
- г) ошипка битой птицы.

31. Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок:

- а) забеловка;
- +б) нутровка;
- в) зачистка туши;
- г) полировка свиных туш.

32. Дефект, характеризующийся наличием очажков паразитарного происхождения в подслизистом слое говяжьих кишок размером от 0,5 до 6 мм:

- а) дыра;
- +б) прыщ;
- в) подрыв;
- г) окно.

33. Пищевой жир, получаемый из кости или костного остатка всех видов скота:

- +а) костный жир;
- б) сборный жир;
- в) кормовой жир;
- г) жир-сырец.

34. Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы:

- +а) шпарка птицы;
- б) полушпарка;
- в) полуошпаривание;
- г) ошипка убитой птицы.

35. Удаление с внешней и внутренней поверхности туши остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений:

- а) нутровка;
- б) забеловка;
- +в) зачистка туши;
- г) полировка свиных туш.

36. Дефект, характеризующийся сквозным повреждением стенок кишок:

- а) прыщ;
- б) подрыв;
- +в) дыра;
- г) окно.

37. Жир, получаемый при вытопке жира-сырца или при варке мясного сырья и мясопродуктов, пригодный на пищевые цели, но не отвечающий требованиям жиров высшего и первого сорта:

- а) кормовой жир;
- б) костный жир;
- в) подкожный жир;
- +г) сборный жир.

38. Удаление волосовидного пера с поверхности тушки птицы пламенем:

- +а) опалка тушки птицы;
- б) ощипка убитой птицы;
- в) доощипка;
- г) шпарка птицы.

39. Мясо на костях, полученное при убое животного после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног:

- а) полутуша;
- б) расчленение туши;
- +в) туша;
- г) каныга.

40. Дефект, характеризующийся несквозным повреждением кишок:

- а) прыщ;
- б) дыра;
- +в) подрыв;
- г) окно.

41. Жир, получаемый из жирового и жиросодержащего непищевого сырья, предназначенный для производства комбикормов и кормления животных и птицы:

- а) сборный жир;
- +б) кормовой жир;
- в) костный жир;
- г) подкожный жир.

42. Удаление из тушки птицы кишечника с клоакой, яйцевода, сформировавшегося яйца:

- а) потрошение тушки;
- +б) полупотрошение тушки;
- в) контрольный убой птицы;
- г) переработка птицы.

43. Масса парной туши после ее обработки, включая жир-сырец:

- +а) убойная масса скота;
- б) убойный выход;
- в) туша;
- г) упитанность.

44. Дефект, характеризующийся наличием мелких отверстий в стенках бараньих и свиных черев размером от 0,5 до 3 мм:

- +а) брыжеватость;
- б) подрыв;
- в) окно;
- г) дыра.

45. Удаление из тушки птицы внутренних органов, а также отделение головы, шеи и ног:

- а) полупотрошение тушки птицы;
- +б) потрошение тушки птицы;
- в) нутровка;
- г) внутренний способ убоя птицы.

46. Отношение убойной массы туши к приемной живой массе скота, выраженное в процентах:

- +а) убойный выход;
- б) туша;
- в) приемная живая масса скота;
- г) живая масса скота.

47. Удаление оперения с убитой птицы после шпарки:

- а) шпарка птицы;
- +б) ощипка убитой птицы;
- в) воскование тушки птицы;
- г) опалка тушки птицы.

48. Содержание рубца, сетки, книжки и кишок жвачных животных:

- а) конфискаты;
- б) непищевые белковые отходы переработки скота;
- +в) каньга;
- г) нутровка.

49. Жир, получаемый из животного и жиросодержащего пищевого сырья и кости, используемый на технические цели:

- +а) технический животный жир;
- б) жировое неприщевое сырье;
- в) жиросодержащее неприщевое сырье;
- г) кормовой полуфабрикат.

50. Дефект туши, представляющий собой скопление крови в толще тканей или естественных полостях в результате нарушения целостности стенки кровеносного сосуда и ее проницаемости:

- +а) кровоизлияние на туше;
- б) точечное кровоизлияние;
- в) кровоподтек на туше;
- г) побитость туши.

51. Сырая кость всех видов скота, получаемая при обвалке парного, остывшего, охлажденного, размороженного мяса:

- +а) кость первой категории;
- б) кость второй категории;
- в) поделочная кость;
- г) дефектная поделочная кость.

52. Сырье с большим содержанием жира, непригодное для пищевых целей:

- а) технический животный жир;
- б) жиросодержащее неприщевое сырье;
- +в) жировое неприщевое сырье;
- г) кормовой полуфабрикат.

53. Потрошенная тушка птицы или ее часть в потребительской таре с указанием массы нетто:

- а) битая фасованная птица;
- б) расфасованная птица;
- в) мясо птицы;
- +г) фасованное мясо птицы.

54. Обезжиренная кость всех видов скота:

- а) кость первой категории;
- +б) кость второй категории;
- в) поделочная кость;
- г) суповая кость.

55. Тушка птицы полупотрошенная, потрошенная, потрошенная с комплектом потрохов и шей и ее часть:

- а) мясо молодой птицы;
- +б) мясо птицы;
- в) формирование тушки птицы;
- г) парное мясо птицы.

56. Дефект туши, представляющий собой участок туши с кровоизлиянием, образующимся в результате механического воздействия:

- а) точечное кровоизлияние;
- б) кровоподтек на туше;
- +в) побитость туши;
- г) механическая травма туши.

57. Кость первой категории, предназначенная для приготовления первых блюд:

- а) поделочная кость;
- +б) суповая кость;
- в) сборная кость;
- г) кость-решетка

3.4 Типовые ситуационные задачи по дисциплине:

Задача 1 По литературным данным о химическом составе кормов выписать по 2-3 вида различных кормовых средств с высоким и низким содержанием воды, переваримого протеина, клетчатки, кормовых единиц, каротина. Рассчитать сбор питательных веществ (кормовых единиц и переваримого протеина) с 1 га пашни при производстве различных кормов.

Задача 2: По книге учета надоев молока и контрольных доек определить удой коровы за месяц, 305 дней или укороченную (незаконченную) и удлиненную лактацию. Рассчитать средний процент жира в молоке и количество молочного жира за лактацию. Перевести удой на молоко 4 %-й и базисной жирности. Рассчитать коэффициент молочности коровы за лактацию.

Задача 3 Предубойная масса бычков 480 кг, масса туши 234 кг, масса внутреннего жира 22 кг. Рассчитайте убойный выход.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторных занятий
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру кон-	Ухина Е.Ю.

	троля	
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Ухина Е.Ю.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ