

**ФГБОУ ВПО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № 13СФ.62-57  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДЕН**  
на заседании кафедры  
Протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Заведующий кафедрой  
С.Л. Гаптар  
(подпись)

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

БЗ.В.ОД.10\_Технология и оборудование перерабатывающей отрасли

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Новосибирск 2016

## Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Становление и развитие мясной промышленности России.	ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
2	Технология убоя, обработки туш и оборудование, применяемое для переработки крупного рогатого скота, лошадей, овец, свиней.	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
3	Оборудование и технология обработки субпродуктов и кишечного сырья	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
4	Технологические линии переработки сухопутной и водоплавающей птицы.	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
5	Принципы работы, устройство и регулировка машин для измельчения мяса и шпика.	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
6	Технология выгонки пищевых жиров, оборудование для их производства.	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
7	Оборудование и технология производства мясных полуфабрикатов.	ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
8	Методы и сущность посола. Ингредиенты посолочных смесей. Устройство посолочных шприцов, автоматов и фаршемешалок. Оборудование для массирования мяса.	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
9	Оборудование для консервирования мяса и мясных продуктов холодом.	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
10	Оборудование для тепловой обработки мясных продуктов.	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
11	Технологическое оборудование производства мясных консервов.	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
12	Технологическое оборудование производства различных видов колбас и копченостей.	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
13	Оборудование для транспортировки, приемки и хранения молока	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
14	Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.

15	Оборудование для тепловой обработки молока	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
16	Оборудование для производства сливочного масла	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
17	Оборудование для производства творога	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.
18	Оборудование для производства сыра	ПК-3, ПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Реферат.

### Примерные вопросы для подготовки к экзамену

1. Становление и развитие мясной промышленности России.
2. Подготовка скота хозяйствах для сдачи на убой.
3. Оборудование рекомендованное для электроогушения устройство и принцип действия.
4. Перечислить назначение оборудования цеха по убою скота и обработки туш, принципы их действия и устройства.
5. Гост 1213-74 «Свиньи для убоя», Гост 5110-87 «Крупный рогатый скот для убоя».
6. Предубойное содержание животных.
7. Технология убоя свиней и обработки туш без и со снятием шкуры и крупона.
8. Устройство, принцип действия фиксирующего конвейера Г - 2 - ФПКФ и горизонтальных конвейеров ГК и ГК -11.
9. Гост 7724 - 77 «Свинина в тушах и полутушах» и 779-87 «Говядина в тушах»
10. Ю.Назначение наклонных, горизонтальных, простых и универсальных конвейеров на предприятиях мясной промышленности.
11. Морфологический состав мяса.
12. Гост 7597 - 81 «Свинина для розничной торговли»
13. Способы и оборудования для сбора крови, установки В2 - ФВУ - 100 и В2 ФВУ - 50, их устройство.
14. Определение упитанности скота и клеймение, мяса разных видов животных.
16. Документы, оформляемые на сдаваемых для убоя скот и птицы.
17. Агрегаты для снятия шкур и крупонов, принципы их работы, и устройства.
18. Договор-контракт имущественная и финансовая ответственность предприятий мясной промышленности и хозяйств сдатчиков скота на убой (сторон).
19. Устройство и принцип действия шпарильного Чана К7-ФШ2.
20. Методы консервирования мяса поваренной солью.
21. Технология производства свиных копченостей.
22. Виды скидок. Как изменяется скидка на ЖКТ от расстояния и времени приёмки скота на убой.
23. Устройство и принцип действия скребмашины К7-ФУ2-Щ.
24. Душевые устройства ФКУ-6 и моечные машины К7-ФМД.
25. Назначение, устройство и принцип действия опалочной печи К7-Ф02-Е.
26. Транспортировка свиней автомобильным транспортом.
27. Технология переработки и классификация кишечного сырья.
28. Технология обработки и классификация субпродуктов.
29. Транспортировка свиней железнодорожным транспортом.
30. Назначение, устройство и принцип действия машины для очистки туш В2-ФЭМ.

31. Транспортировка скота и птицы водным транспортом.
32. Устройство, принцип действия мездрильной машины ММГ-3200-1-К.
33. Технология производства колбас.
34. Агрегаты для обработки и разрубки голов, устройство, принцип действия.
35. Устройство, назначение и принцип действия конвейера для обвалки и жиловки мяса, типы машин и оборудования для механической обвалки. Установка Я2-ФУГ.
36. В каких случаях производится контрольный убой животных.
37. Устройство, назначение, и принцип действия мясорезательных машин и шпикорезок.
38. Технология производства мясных консервов.
39. Методы консервирования мяса высокими температурами.
40. Устройство для распиловки туш животных.
41. Убойный выход, его определение у разных животных. Какие существуют коэффициенты пересчёта мяса в живую массу.
42. Устройство и назначение мясорубок - волчков.
43. Классификация мяса по термическому состоянию.
44. Технология производства сырокопчёных колбас.
45. Устройство, назначение, и принцип действия куттеров.
46. Типы мясоперерабатывающих предприятий, их структура, технология основных цехов.
47. Технология переработки пищевого жира.
48. Устройство, назначение, и принцип действия Фаршемешалки.
49. Варёные и копчёно-варёные продукты из свинины.
50. Процессы происходящие в мясе, после убоя, при правильном хранении.
51. Боксы непрерывного действия карусельного типа для оглушения свиней.
52. Краткая характеристика и классификация молочных сепараторов. Сепаратор СОМ-3-1000М.
53. Средства для транспортирования молока и молочных продуктов.
54. Насосы для перекачивания молока и молочных продуктов.
55. Оборудование для учета и взвешивания молока и молочных продуктов.
56. Оборудование для хранения молока и молочных продуктов.
57. Оборудование для удаления из молока механических примесей.
58. Оборудование для разделения и концентрирования молока.
59. Оборудование для разделения гетерогенных систем.
60. Оборудование для гомогенизации молока.
61. Оборудование для предварительного обезвоживания творожной и казеиновой массы.
62. Аппараты для охлаждения и нагрева молока.
63. Оборудование для пастеризации молока и молочных продуктов.
64. Аппараты для стерилизации молочных продуктов.
65. Установки для вакуум-термической обработки молока.
66. Оборудование для получения и обработки сгустка.
67. Оборудование для охлаждения творога.
68. Оборудование для перемешивания и перетиравания творожной массы.
69. Поточно-технологические линии производства творога.
70. Оборудование для выработки сырного зерна.
71. Оборудование для формования и прессования сырной массы.
72. Оборудование для сырохранилищ.
73. Оборудование и технология производства плавленого сыра.

## ТЕСТЫ

1. Подготовка скота для сдачи на убой осуществляется:
  - на мясокомбинате
  - +в хозяйстве
  - в пути следования
  - в специальных пунктах
2. Подразделение крупного рогатого скота по ГОСТ 5110-87 в зависимости от возраста:
  - Взрослый скот, коровы-первотелки, молодняк, телята.
  - +Взрослый скот, молодняк, телята, телята-молочники
  - Взрослый скот, коровы-первотелки, молодняк, телята, телята-молочники
  - Взрослый скот старше 3 лет, коровы-первотелки, молодняк, телята, телята-молочники.
3. Свиной оглушают током промышленной частоты, напряжением Вольт:
  - 200-240
  - 70-120
  - 120-200
  - +65-100
4. Назовите расположение толкающего пальца на конвейере ГК-1
  - +сбоку
  - сверху
  - снизу
  - спереди
  - сзади
5. Назовите расположение толкающего пальца на конвейере ГК-11
  - сбоку
  - сверху
  - +снизу
  - спереди
  - сзади
6. Кровь для пищевых и лечебных целей у животных собирают:
  - +закрытым способом
  - открытым способом
7. Оглушение свиней аппаратом ФЭОС-У4 проводят путём наложения электродов:
  - на холку
  - +за уши
  - в живот
  - на ноздри
8. Укажите диаметр электростека у аппарата ФЭОР-1:
  - 5 мм
  - 10 мм
  - 20 мм
  - +40 мм

9. Какой из аппаратов для оглушения свиней снабжен генератором высокой частоты:

- ФЭОС-У4
- +ФЭОР-1
- гидравлическая установка
- пневматическая установка
- стилет

10. Назовите угол между пластинчатыми лентами фиксирующего конвейера Г2-ФПКФ:

- 400
- +500
- 600
- 900

11. Какова последовательность операций при убое крупного рогатого скота:

-Обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, наложение лигатуры на прямую кишку, нутровка, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид,

-Обескровливание, нутровка, отделение головы, отделение конечностей, съемка шкуры, распиловка туш на полутуши, клеймение,

+Обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, нутровка, наложение лигатуры на прямую кишку, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид,

-Обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, съемка шкуры, забеловка, отделение головы, распиловка, наложение лигатуры на прямую кишку, приведение туши (полутуш) в товарный вид, нутровка.

12. Основные технологические операции при убое и обработке туш свиней Со съемкой шкуры:

-Поддувка, шпарка, опалка, извлечение распиловка внутренних органов, обрезка, -Подача обескровливание забеловка, съемка шкуры, извлечение органов, зачистка, обрядка, клеймение,

+Подача, оглушение, обескровливание, забеловка, отделение конечностей, шкуры, отделение головы, извлечение внутренних органов, распиловка на полутуши, зачистка туш (обряд-ка), клеймение, взвешивание и передача в холодильник.

13. Основные технологические операции при убое и обработке туш свиней Без съемки шкуры:

-Оглушение, шпарка, отделение головы, ног, извлечение органов, нутровка, клеймение, взвешивание, подача в холодильник,

+Подача, оглушение, обескровливание, отделение конечностей, шпарка, снятие щетины, опалка, отделение головы, нутровка, распиловка, на полутушки, обрезка, клеймение, взвешивание и подача в холодильник,

-Обескровливание, опаливание, шпарка, разделение на полутуш, обрядка, взвешивание, подача в холодильник.

14. Основные технологические операции при убое и обработке туш свиней Со съемкой крупона

-Обескровливание, шпарка, отделение ног и головы, нутровка, Опалка, обрезка, клеймение.

-Оглушение, обескровливание, шпарка, обрядка, клеймение, взвешивание и подача в холодильник.

+Подача, оглушение, обескровливание, шпарка нижней части туши от линии сосков вверх на 15-20 см, удаление щетины и опалка шпаренной части туши, снятие крупона, отделение головы, нутровка, распиловка на полутуши, обрядка, клеймение, взвешивание, подача в холодильник.

15. Ток, какой частоты предпочтителен при убое животных:

-промышленной

+повышенной

-пониженной

-постоянный ток

16. Состав газовой смеси для оглушения свиней:

-диоксид углерода 100%

+диоксид углерода 65%, воздух 35%

-диоксид углерода 50%, воздух 50%

-азот 33%, диоксид углерода 33%, воздух 33%

17. Свиней оглушают током повышенной частоты, напряжением Вольт:

+200-240

-70-120

-120-200

-65-100

18. Продолжительность оглушения свиней током промышленной частоты в секундах:

+6-8

-8-10

-10-15

-до 30

19. Продолжительность оглушения свиней током повышенной частоты в секундах:

-6-8

+8-10

-10-15

-до 30

20. Напряжение тока промышленной частоты при убое крупного рогатого скота в возрасте до 1 года током промышленной частоты, в Вольтах:

-50-100

+70-90

-100-120

-90-110

-200-240

21. Напряжение тока промышленной частоты при убое крупного рогатого скота в возрасте от 1 года до 3 лет током промышленной частоты, в Вольтах:

-100-120

-70-90

-65-100

+90-110

22. Напряжение тока промышленной частоты при убое крупного рогатого скота в возрасте свыше 3 лет током промышленной частоты, в Вольтах:

-50-100

-70-90

+100-120

-90-110

-200-240

23. Напряжение тока промышленной частоты при убое быков в возрасте свыше 3 лет током промышленной частоты, в Вольтах:

-100-110

-70-90

-65-100

-90-110

+100-120

24. Продолжительность оглушения крупного рогатого скота в возрасте до 1 года током промышленной частоты в секундах:

+6-7

-6-8

-8-10

-10-15

-до 30

25. Продолжительность оглушения крупного рогатого скота в возрасте от 1 года до 3 лет током промышленной частоты в секундах:

-6-7

-6-8

+8-10

-10-15

-до 30

26. Продолжительность оглушения крупного рогатого скота в возрасте свыше 3 лет током промышленной частоты в секундах:

-6-7

-6-8

-8-10

+10-15

-до 30

27. Продолжительность оглушения крупного быков в возрасте свыше 3 лет током промышленной частоты в секундах:

-6-7

-6-8

-8-10

-10-15

+до 30

28. В установках для снятия шкур периодического действия туша животного находится:

+в неподвижном состоянии



-в подвижном состоянии

29. Сколько скоростей тяговой цепи имеет установка для снятия шкур с туш крупного рогатого скота периодического действия А1-ФУУ:

- 1
- 2
- 3
- +4
- 5

30. Сколько конвейеров имеет установка для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ:

- 1
- +2
- 3
- 4
- 5

31. Сколько скоростей имеет двигатель установки для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ:

- 1
- 2
- +3
- 4
- 5

32. Основной конвейер установки для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ имеет скорость:

- равную скорости конвейера съемки шкуры
- +большую
- меньшую

33. Туша после снятия шкуры в конце установки для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ принимает положение:

- горизонтальное
- +вертикальное
- наклонное

34. Установка для снятия шкур с туш мелкого рогатого скота ФСБ имеет рабочий барабан диаметром:

- 0,5 м
- 1 м
- +1,1 м
- 1,2 м
- 1,5 м

35. Какое количество рабочих пальцев имеет установка для снятия шкур с туш мелкого рогатого скота ФСБ:

- 1
- 2
- 3
- +4

-5

36. В скольких вариантах выпускается установка для снятия шкур с туш мелкого рогатого скота ФСБ:

- 1
- +2
- 3
- 4
- 5

37. Укажите продолжительность электрооглушения сухопутной птицы перед убоем, секунд:

- 1
- 5
- 10
- +15
- 20

38. Укажите продолжительность обескровливания сухопутной птицы, секунд:

- 10
- 60
- +120
- 180

39. Укажите продолжительность обработки сухопутной птицы горячей водой, секунд:

- 10
- 60
- +120
- 180

40. Укажите температуру воды для тепловой обработки сухопутной птицы, оС:

- 41-43
- +51-53
- 61-63
- 71-73

41. Каким образом электрический ток подается на птицу в аппарате электрооглушения РЗ-ФЭО:

- через металлические пластины
- с помощью электростека
- с помощью водяного пара
- +с помощью воды
- через специальные контакты

42. Для чего служит бильная машина:

- для удаления голов
- для удаления конечностей
- +для удаления оперения
- для удаления внутренностей

43. Укажите продолжительность обескровливания водоплавающей птицы, секунд:

- 10
- 50
- +150
- 170

44. Укажите температуру воды для тепловой обработки водоплавающей птицы, оС:

- 45-55
- 55-75
- +75-80
- 80-85

45. Крупное измельчение мяса осуществляют на:

- +мясо - резательных машинах
- +измельчителях мясных блоков
- +специально настроенных шпигорезках.
- куттерах
- дезинтеграторах
- гомогенизаторах
- эмульситаторах
- коллоидных мельницах
- волчках

46. Среднее измельчение осуществляется на:

- мясо - резательных машинах
- измельчителях мясных блоков
- +специально настроенных шпигорезках.
- куттерах
- дезинтегроаторах
- гомогенизаторах
- эмульситаторах
- коллоидных мельницах
- +волчках

47. Тонкое измельчения осуществляется на:

- мясо - резательных машинах
- измельчителях мясных блоков
- специально настроенных шпигорезках.
- +куттерах
- +дезинтегроаторах
- +гомогенизаторах
- +эмульситаторах
- +коллоидных мельницах
- волчках

48. Для чего в зубьях ножей волчка выполнены канавки:

- для охлаждения
- для вентиляции
- +для удаления пленок и сухожилий
- для удаления жира
- для подачи воды

49. Перечислите диаметры решеток для оснащения волчков:

- 15 мм

- 82 мм
- +90мм
- +114 мм
- +120 мм
- +160 мм
- +200 мм
- 200 мм
- 300 мм

50. Перечислите диаметры отверстий решеток для оснащения волчков:

- а) 1 мм
- б) 2 мм
- в) 3 мм
- г) 5 мм
- д) 12 мм
- е) 16 мм
- ж) 25 мм
- з) 30 мм

51. Назначение волчков:

- распиливание
- +измельчение
- охлаждение
- копчение

52. Как подразделяют гидравлические шпигорезные машины в зависимости от расположения измельчающего механизма:

- +горизонтальные
- +вертикальные
- продольные
- поперечные

53. В каких пределах регулируется длина нарезаемых кусочков мяса в мясорезательной машине М6-ФРД:

- 20-30 мм
- +0-40 мм
- 10-50 мм
- 5-45 мм
- 0,5-10 мм

54. Сколько комплектов ножевых рамок для мясорезательной машины М6-ФРД:

- 1
- 2
- 3
- 4
- +5

55. Ножи вертикальной гидравлической шпигорезной машины ФШГ закреплены:

- на валу
- +в рамке
- на станине
- на барабане

-на цепи

56. Укажите самоходный транспорт:

-напольная грузовая тележка

-ковшовая тележка

-тележка-ванна

-тележка с подъёмной платформой

+электрокар

57. Для чего мясо подвергают массированию и тумблению:

-для измельчения

-для увеличения срока хранения

-для улучшения вкусовых качеств

+для сокращения процесса созревания мяса

58. Сколько требуется пищевого рассола на 100 кг сырья, кг:

-1

-5

+10

-15

-20

59. Продолжительность смешивания сырья с рассолом в комплексе оборудования для посола мяса А1-ФЛБ составляет, минут:

-1-2

-2-3

+3-4

-4-5

-20

60. Чему равен шаг конвейера многоигольчатого шприца Я2-ФШУ, мм:

-2

-12

+22

-32

-42

60. Что такое скот для убоя:

животные независимо от пола, возраста и упитанности;

+сельскохозяйственные животные предназначенные для убоя, независимо от пола, возраста и упитанности;

61. Скотобаза:

база приемки и убоя скота на предприятиях мясной промышленности;

+база накопления скота, обеспечивающая двухсуточную ритмичную работу мясокомбината;

база передержки и обработки скота после убоя.

62. Оглушение скота:

+операция при убое скота, обеспечивающая потерю чувствительности;

предварительная операция перед убоем, обеспечивающая потерю чувствительности животных и способности к движению;

потеря чувствительности скота при убое на

63. Убой скота:

убой животных с целью производства мяса;

- лишение жизни животных с целью получения мясных продуктов;  
+лишение жизни животных с целью переработки их на мясо и мясные продукты.
64. Что такое мясо:  
туша полученная от убоя скота;  
часть туши полученная от убоя скота;  
+туша или часть туши, полученная от убоя скота, представляющая совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной (или без нее) тканей.
65. Контрольный убой скота:  
убой спорной группы скота для определения убойного выхода всех тканей;  
убой группы больного скота с целью ликвидации инфекционного заболевания;  
+убой спорной группы скота для разрешения спора об упитанности живого скота или для определения убойного выхода
66. Какой документ регламентирует условия поставки животных для убоя:  
+договор – контрактации;  
ветеринарная справка;  
доверенность;  
квитанция об оплате.
67. Как оплачивается убойный скот, сдаваемый на предприятиях мясной промышленности:  
+по живой или убойной массе по договоренности;  
по живой массе;  
по убойной массе;  
по убойной или живой массе.
68. Что такое крупон:  
+наиболее ценные участки кожного покрова свиных туш (снимаемые с боков и спины);  
наименее ценные участки кожного покрова свиных туш;  
части кожного покрова снимаемые с туш крупного рогатого скота;  
термин, используемый для оценки качества проведения забеловки
69. Из чего состоит ливер:  
легкие, сердце, печень, желудок;  
кишечник, почки, желудок;  
желчный пузырь, печень, селезенка;  
+легкие, сердце, печень.
70. Какие этапы включает в себя термообработка вареных колбас в универсальных термокамерах:  
подсушку и варку;  
обжарку и варку;  
подсушку, обжарку и варку;  
+подсушку, обжарку, варку и охлаждение.
71. Каков температурный режим варки колбасных изделий:  
+70-72 °C в толще батона;  
75-80 °C в толще батона;  
40-50 °C в толще батона;  
80-90 °C в толще батона.
72. Какова температура и продолжительность холодного копчения:  
+18-22 °C, 3-7 суток;  
30-32 °C, 1-2 суток;  
25-27 °C, 5-7 суток;  
18-22 °C, 10-12 суток.
73. Какие субпродукты относятся к мясокостным:  
+головы и хвосты говяжьих и бараньих;

язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь,  
легкие, мясо пищевода, селезенка, мозги, калтык, вымя.

74. Какие субпродукты относят к мякотным:

рубцы, говяжьи и бараньи сычуги, говяжьи книжки, свиные желудки;  
головы и хвосты говяжьи и бараньи;

+язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка,  
мозги, калтык, вымя;

головы свиные и бараньи в шкуре, губы говяжьи, ноги свиные, ноги и путовый  
сустав говяжьи, уши говяжьи и свиные, хвосты свиные.

75. Предприятия мясной промышленности делят, на:

- а. комбинированные и специализированные
- б. только комбинированные
- в. только специализированные

76. Основным сырьем для мясокомбината является:

- а. скот для убоя
- б. мясо животных
- в. растительное

77. К Нормативным документам относят:

- а. ГОСТ, ГОСТ Р, СТО
- б. ТУ, СТО
- в. СанПиН, Ветправила, инструкции, приказы

78. Емкость одной автомашины-скотовоза принимается, для:

- |                                 |       |     |     |
|---------------------------------|-------|-----|-----|
|                                 | а.    | б.  | в.  |
| - крупного рогатого скота, гол. | - 12; | 16; | 20. |
|                                 | а.    | б.  | в.  |
| - свиней, гол.                  | - 30; | 50; | 70. |

79. Площадь загона ( $m^2$ ) на одну голову для содержания скота на безе  
предубойного содержания принимают:

- |                        |        |      |      |
|------------------------|--------|------|------|
|                        | а.     | б.   | в.   |
| - крупный рогатый скот | - 2,2; | 2,5; | 2,8. |
|                        | а.     | б.   | в.   |
| - свиньи               | - 0,6; | 0,8, | 1,0. |
|                        | а.     | б.   | в.   |
| - мелкий рогатый скот  | - 0,5; | 0,8; | 1,2. |

80. Предубойная выдержка (час) на базе предубойного содержания при приемке по  
живой массе составляет:

- |                                |       |     |     |
|--------------------------------|-------|-----|-----|
|                                | а.    | б.  | в.  |
| - крупного рогатого скота, час | - 12; | 15; | 24. |
|                                | а.    | б.  | в.  |
| - свиней, час                  | - 8;  | 10; | 12. |
|                                | а.    | б.  | в.  |
| - лошадей, час                 | - 16; | 24; | 28. |

81. Предубойная выдержка (час) на базе предубойного содержания при приемке по  
количеству и качеству мяса:

- |    |    |    |
|----|----|----|
| а. | б. | в. |
|----|----|----|

- |                                  |       |     |     |
|----------------------------------|-------|-----|-----|
| - крупного рогатого скота, час - | 12;   | 15; | 24. |
|                                  | а.    | б.  | в.  |
| - свиней , час                   | - 8;  | 10; | 12. |
|                                  | а.    | б.  | в.  |
| - лошадей, час                   | - 16; | 24; | 28. |

82. Перечень документов необходимых для закупа скота у физических лиц:

- паспорт
- номер страхового свидетельства пенсионного фонда
- справка о наличии личного подсобного хозяйства
- договор между поставщиком скота и предприятием
- свидетельство о постановке на налоговый учет
- ветеринарное свидетельство (справка)
- товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость)
- закупочный акт
- счет-фактура

83. Перечень документов необходимых для закупа скота у юридических лиц:

- паспорт
- номер страхового свидетельства пенсионного фонда
- справка о наличии личного подсобного хозяйства
- договор между поставщиком скота и предприятием
- свидетельство о постановке на налоговый учет
- ветеринарное свидетельство (справка)
- товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость)
- закупочный акт
- счет-фактура

84. Скот для убоя в предубойные загоны подают до убоя, за:

- а. 1,0 – 2,0 час
- б. 2,5 – 3,0 час
- в. 3,0 – 4,0 час

85. В предубойных загонах свиней:

- а. моют под душем в течении 10мин
- б. моют ноги в течении 10 мин
- в. не моют

86. В предубойных загонах крупный рогатый скот:

- а. моют под душем в течении 10мин
- б. моют ноги в течении 10 мин
- в. не моют

87. При оглушении животное;

- а. погибает
- б. находится в бессознательном состоянии
- в. находится в состоянии агонии

88. На мясокомбинатах при переработке крупного рогатого скота технологическая инструкция допускает производить оглушение:

- а. только электротоком -
- б. только механическим воздействием на головной мозг-
- в. электротоком и/или механическим воздействием на головной мозг-



89. На мясокомбинатах при переработке свиней технологическая инструкция допускает производить оглушение:

- а. только электротоком
- б. только газовой смесью
- в. электротоком и/или газовой смесью

90. Общая продолжительность обескровливания составляет, мин:

- |                        |            |             |          |
|------------------------|------------|-------------|----------|
|                        | а.         | б.          | в.       |
| крупный рогатый скот - | от 6 до 8; | от 8 до 10; | от 10 до |
| 12.                    |            |             |          |
|                        | а.         | б.          | в.       |
| свиньи                 | от 6 до 8; | от 8 до 10; | от 10 до |
| 12.                    |            |             |          |

91. Отделение межсосковой части на расстоянии от сосков 5 - 6 см производят при переработке свиней:

- а. со съемкой шкуры
- б. со съемкой крупона
- в. в шкуре

92. При забеловке шкуру отделяют:

- а. только по линии подкожной клетчатки
- б. только по поверхностному слою жировой ткани не повреждаю шкуру
- в. по линии подкожной клетчатки и поверхностному слою жировой ткани не повреждая шкуры

93. При механической съемке шкуры крупного рогатого скота необходимо производить съемку (срыв) шкуры:

- а. в одном направлении
- б. в двух направлениях
- в. допускается, как в одном, так и в двух направлениях

94. Поддувку туш сжатым воздухом в брюшную полость производят при переработке свиней:

- а. со съемкой шкуры
- б. в шкуре и /или со съемкой крупона
- в. в шкуре

95. Поддувку туш сжатым воздухом в грудную полость производят при переработке свиней:

- а. со съемкой шкуры
- б. в шкуре и /или со съемкой крупона
- в. в шкуре

96. При переработке свиней в шкуре продолжительность шпарки , составляет:

- |                                |                 |                |           |
|--------------------------------|-----------------|----------------|-----------|
|                                | а.              | б.             | в.        |
| при шпарке туш в туннелях, мин | от 2.5 до 3, 5; | от 3.5 до 4.0; | от 4,0 до |
| 5.5.                           |                 |                |           |
|                                | а.              | б.             | в.        |
| при шпарке туш в чанах, мин    | от 2.0 до 4.0;  | от 3.0 до 5.0; | от 5.0    |
| до 6.0.                        |                 |                |           |

97. При переработке свиней в шкуре температура воды ( $^{\circ}\text{C}$ ) составляет:

- |  |              |              |              |
|--|--------------|--------------|--------------|
|  | а.           | б.           | в.           |
| при шпарке туш в туннелях ( $^{\circ}\text{C}$ ) | от 59 до 60; | от 60 до 61; | от 61 до 62. |
|  | а.           | б.           | в.           |
| при шпарке туш в чанах ( $^{\circ}\text{C}$ )    | от 60 до 63; | от 63 до 65; | от 65 до 68. |

98. Опалка туш свиней в опалочных печах, при температуре в зоне опаливания  $^{\circ}\text{C}$ , составляет:

- а.  $800^{\circ}\text{C}$  ;
- б.  $1000^{\circ}\text{C}$  ;
- в.  $1100^{\circ}\text{C}$  .

99. Извлечение внутренних органов из туши после обескровливания производят не позднее, мин:

- а. 40 мин;
- б. 45 мин;
- в. 50 мин.

100. Разделение туш на полутуши производят на расстоянии от середины позвоночника, вправо у туш крупного рогатого скота и свиней, мм:

- а. от 5 до 6 мм ;
- б. от 7 до 8 мм;
- в. от 9 до 10 мм.

### **Темы рефератов**

1. Оборудование цеха по убою скота и разделки туш малой мощности.
2. Способы и оборудование для оглушения животного перед убоем.
3. Оборудование, рекомендуемое для электрооглушения животных на предприятиях малой и большой мощности.
4. Боксы непрерывного действия карусельного типа, производительность, устройство, принцип действия.
5. Фиксирующий конвейер Г2-ФПКФ, производительность, устройство, принцип действия.
6. Аппараты для электрооглушения свиней ФЭОР-1 и ФЭОС-У4.
7. Оборудование для транспортирования туш в цехе убоя.
8. Непрерывные горизонтальные конвейеры ГК-1 и ГК-11, назначение, их конструктивные отличия.
9. Способы и оборудование для сбора крови, установки В2-ФВУ – 100 и В2-ФВУ – 50.
10. Принцип работы установки для снятия шкур периодического действия.
11. Агрегат для снятия шкур и крупонов Г2-ФШН.

12. Душевые устройства (ФКУ/6) и моечные машины (К7-ФМД), назначение, принцип действия, отличительные особенности.
13. Устройство, назначение, принцип действия шпарильного чана К7-ФШ2-К.
14. Устройство, назначение, принцип действия скребмашины К7-ФУ2-Щ.
15. Устройство, назначение, принцип действия опалочной печи К7-ФО2-Е.
16. Устройство, назначение, принцип действия машины для очистки туш В2-ФЭМ.
17. Устройство, назначение, принцип действия посолочного чана.
18. Устройство, назначение, принцип действия подвесных барабанов.
19. Устройство, назначение, принцип действия гашпиля.
20. Устройство, назначение, принцип действия аппаратов типа ПШАК
21. Устройство, назначение, принцип действия барабана Я8-ФКМ.
22. Устройство, принцип действия, производительность установки для посола шкур Я8-ФОВ.
23. Оборудование для ручной обработки шкур.
24. Мездрильная машина ММГ-3200-1-К, её устройство, принцип действия, производительность.
25. Конвейерный стол К7-ФН1-Б. Устройство, назначение, принцип действия.
26. Машины для разрубки голов. Устройство, назначение, принцип действия, отличия.
27. Устройства для распиловки туш.
28. Машины для снятия шкурки со шпика Я2-ФР2И и ФОА. Машина для пластования шпика К6-ФПМ. Устройство, назначение, принцип действия.
29. Конвейер для обвалки и жиловки мяса. Устройство, назначение, принцип действия.
30. Разделка и обвалка туш на установка Я8-ФОП. Устройство, назначение, принцип действия.
31. Типы машин и оборудования для механической обвалки мяса. Устройство, принцип действия.
32. Агрегат для обработки свиных голов Я2-ФУГ. Устройство, назначение, принцип действия.
33. Промывочные и моечные барабаны. Устройство, назначение, принцип действия.
34. Назвать основные операции по обработке кишечных комплектов и установки для их осуществления.

35. Мясорезательные машины и шпигорезки. Устройство, назначение, принцип действия.
36. Волчки. Устройство, назначение, принцип действия.
37. Куттер. Устройство, назначение, принцип действия.
38. Фаршмешалки. Устройство, назначение, принцип действия.

оценка **«отлично»** выставляется студенту, если:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы реферата, в нужном количестве;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- содержание реферата отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- реферат соответствует всем требованиям по оформлению;

оценка **«хорошо»**

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- реферат отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- реферат соответствует некоторым требованиям по оформлению;

оценка **«удовлетворительно»**

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- содержание реферата не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- реферат соответствует некоторым требованиям по оформлению;

- оценка **«неудовлетворительно»**

- работа была выполнена автором не самостоятельно;

- список литературы не соответствует раскрываемой теме;

- план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- студент не анализирует материал;

- содержание реферата не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;

- реферат не соответствует требованиям по оформлению;

Составитель \_\_\_\_\_ О.Н. Сороколетов  
(подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

## МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);