

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.07.2025 13:21:16
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по
дисциплине
**«Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного
происхождения»**
основной профессиональной образовательной программы
специальности СПО 36.02.01 «Ветеринария»

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных
ПК 1.3.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств
ПК 2.1.	Предупреждение заболеваний животных, проведение санитарно-просветительской деятельности
ПК 2.2.	Выполнение лечебно-диагностических ветеринарных манипуляций
ОК 1.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

знать:

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- правила проведения патологоанатомического вскрытия;
- приемы постановки патологоанатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;

- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;

- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;

- вскрывать трупы животных;

- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;

- консервировать, упаковывать и пробы биологического материала, продуктов сырья животного происхождения;

- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

иметь практический опыт:

-предубойного осмотра животных;

-участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

1. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл (%)	
<p>Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя:</p> <p>Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа;</p> <p>Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа.</p> <p>Время выполнения итогового тестирования – 40 минут:</p> <p>Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин);</p> <p>Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин);</p> <p>Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов.</p> <p>Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>Задание 1: 0-20 баллов</p> <p>Задание 2: 0-40 баллов</p> <p>Задание 3: 0-40 баллов</p> <p>90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.интерпретирует полученный результат.</p> <p>70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.</p> <p>50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика.</p> <p>Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.</p>
<p>Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя:</p> <p>Задание 1 типа – выполнение</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале:</p> <p>Задание 1: 0-20 баллов</p> <p>Задание 2: 0-40 баллов</p> <p>Задание 3: 0-40 баллов</p>

<p>тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).</p>	<p>ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов</p>	<p>90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. 70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. 50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.</p>
--	---	---

4. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	На чем основана реакция преципитации?	А) выпадении осадка под воздействием преципитирующей сыворотки на соответствующий антиген Б) связывании комплемента В) обнаружении токсинов Г) нейтрализации антител	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
2.	В какой цвет окрашивается бульон при сомнительной реакции на гликоген?	А) оранжевый Б) сиреневый В) голубой Г) белый	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	2
3.	Что нужно отличать от ослизнения, вызываемого молочнокислым и бактериями и дрожжами?	А) свечение мяса Б) ферментацию мяса В) начальную стадию загара мяса Г) начальную стадию гниения мяса	Г	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	2
4.	ветеринарно-санитарная оценка мяса при фосфоресценции ?	А) мясо промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, подсушивают и выпускают	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	3, У	1

		в реализацию Б)проводят зачистку, затем утилизируют В) выпускают без ограничений Г) выбраковывают		ОК 10		
5.	К какой категории мяса относятся мышцы, отделенные от костей?	А)мясо на костях Б)мясо жилованное В)мясо обваленное Г)филейное мясо	В	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
6.	Ветеринарно-санитарная оценка при изменении цвета мяса?	А)туши утилизируют Б)цветные пятна подвергают зачистке, а туши реализуют без ограничений В) туши немедленно выпускают в реализацию Г)туши уничтожают	Б	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	2
7.	Мясо поросят первой категории:	А) туши поросят-молочников весом от 1,3 до 5 кг включительно, с округлыми формами Б) туши поросят весом от 5 до 15 кг, с округлыми формами В) туши поросят весом от 0,5 до 1 кг Г) туши поросят недостаточно округлой формы весом 10-20 кг	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
8.	Ко второму сорту баранины и козлятины относятся:	А)грудинка, лопатка Б)зарез, предплечье и голяшка В)филей, пашина Г)антрекот, огузок	Б	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
9.	При помощи грудных, поясничных позвонков, крестцовой и грудной костей, лопатки можно отличить:	А)мясо кролика от мяса овцы Б)мясо нутрии от мяса птицы В) мясо лошади от мяса верблюда Г)мясо овец (коз), свиней от мяса собаки	Г	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
10.	К первому сорту говядины относятся части туши:	А) тазобедренная, поясничная, спинная, лопаточная, плечевая и грудная Б)шейная, огузок, пашина, окорок В)филейная, зарез, передняя голяшка Г) предплечье, задняя голяшка, грудинка	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
11.	Что относят ко второму сорту свинины?	А)окорок и филейная часть Б)шейная и грудная части В)предплечье (рулька) и голяшка Г) голяшка и зарез	В	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	3, У	1

				ОК 10		
12.	Что такое мясо глубокой заморозки?	А) замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше -18оС Б) замороженное в специальных камерах до температуры -2...-6 оС В) пищевой продукт убоя в виде жировой ткани Г) мясной продукт в виде обезвоженного бескостного мяса	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
13.	В мясе сухопутных птиц содержание белка и жира, в %:	А)белка 5-15, жира 1-3 Б) белка 10-17, жира 8-9 В)белка 19-24, жира 4,5-8 Г)белка 13-15, жира 25-30	В	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
14.	У водоплавающих птиц мясо:	А)белого цвета Б) красно-коричневого цвета В) красно-серого цвета Г) коричневого цвета	Б	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
15.	Мышечная ткань составляет в среднем (%) мяса:	А) 50-60 Б) 20-40 В) 80 Г) 65	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Для определения свежести мяса образцы отбирают...	-	3 куска мышечной ткани не меньше 200гр, в области зареза (4-5 шейный позвонок), области лопат и тазобедренных мышц	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
2.	Нутровка туш - это	-	процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
3.	Если после проведения	-	выпускаются без ограничений	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01.	3, У	5

	ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме туша и продукты убоя признаны благополучными, то они...			ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10		
4.	Trichinellaspiralis и Trichinellapseudospiralis в стадии имаго паразитирует в ...	-	Полости стенки тонкого кишечника	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
5.	Трихинеллезом болеют ...	-	Свиньи, дикие кабаны, медведи, барсуки, собаки, кошки, волки, лисы, грызуны, человек.	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
6.	Созревание мяса – это...	-	совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
7.	Автолиз – это...	-	ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеолитических ферментов самих тканей	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
8.	Упитанность животных определяют по...	-	внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя) внешним осмотром	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
9.	упитанность крупного рогатого скота определяют по ...	-	форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
10.	Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке...	-	живых животных, птицы, рыбы, пчел мяса, молока	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
11.	Карантинное отделение предназначено для...	-	содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ; содержание животных при подозрении	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	3, У	5

			на инфекционные заболевания забоя животных	ОК 10		
12.	К 3- й категории упитанности свиней относят...	-	жирных свиней, свиноматок и хряков с толщиной шпика 4,1 см и более, кабанов и свиноматок живой массой свыше 150 кг	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
13.	Направляются на санитарную бойню животные, которые...	-	имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
14.	упитанность свиней по внешнему виду животных устанавливают по...	-	по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
15.	У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в...	-	основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице передней части тела	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	На чем основана реакция преципитации?	А) выпадении осадка под воздействием преципитирующей сыворотки на соответствующий антиген Б) связывании комплемента В) обнаружении токсинов Г) нейтрализации антител	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
2.	В какой цвет окрашивается бульон при сомнительной реакции на гликоген?	А) оранжевый Б) сиреневый В) голубой Г) белый	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	2
3.	Что нужно отличать от ослизнения,	А) свечение мяса Б) ферментацию мяса В) начальную стадию загара	Г	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04		

	вызываемого молочнокислым и бактериями и дрожжами?	мяса Г) начальную стадию гниения мяса		ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	2
4.	ветеринарно-санитарная оценка мяса при фосфоресценции ?	А)мясо промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, подсушивают и выпускают в реализацию Б)проводят зачистку, затем утилизируют В) выпускают без ограничений Г) выбраковывают	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
5.	К какой категории мяса относятся мышцы, отделенные от костей?	А)мясо на костях Б)мясо жилованное В)мясо обваленное Г)филейное мясо	В	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
6.	Ветеринарно-санитарная оценка при изменении цвета мяса?	А)туши утилизируют Б)цветные пятна подвергают зачистке, а туши реализуют без ограничений В) туши немедленно выпускают в реализацию Г) туши уничтожают	Б	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	2
7.	Мясо поросят первой категории:	А) туши поросят-молочников весом от 1,3 до 5 кг включительно, с округлыми формами Б) туши поросят весом от 5 до 15 кг, с округлыми формами В) туши поросят весом от 0,5 до 1 кг Г) туши поросят недостаточно округлой формы весом 10-20 кг	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
8.	Ко второму сорту баранины и козлятины относятся:	А)грудинка, лопатка Б)зарез, предплечье и голяшка В)филей, пашина Г)антрекот, огузок	Б	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
9.	При помощи грудных, поясничных позвонков, крестцовой и грудной костей, лопатки можно отличить:	А)мясо кролика от мяса овцы Б)мясо нутрии от мяса птицы В) мясо лошади от мяса верблюда Г)мясо овец (коз), свиней от мяса собаки	Г	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
10.	К первому сорту говядины относятся части туши:	А) тазобедренная, поясничная, спинная, лопаточная, плечевая и грудная Б)шейная, огузок, пашина, окорок	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1

		В) филейная, зарез, передняя голяшка Г) предплечье, задняя голяшка, грудинка				
11.	Что относят ко второму сорту свинины?	А) окорок и филейная часть Б) шейная и грудная части В) предплечье (рулька) и голяшка Г) голяшка и зарез	В	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
12.	Что такое мясо глубокой заморозки?	А) замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше -18оС Б) замороженное в специальных камерах до температуры -2...-6 оС В) пищевой продукт убоя в виде жировой ткани Г) мясной продукт в виде обезвоженного бескостного мяса	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
13.	В мясе сухопутных птиц содержание белка и жира, в %:	А) белка 5-15, жира 1-3 Б) белка 10-17, жира 8-9 В) белка 19-24, жира 4,5-8 Г) белка 13-15, жира 25-30	В	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
14.	У водоплавающих птиц мясо:	А) белого цвета Б) красно-коричневого цвета В) красно-серого цвета Г) коричневого цвета	Б	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1
15.	Мышечная ткань составляет в среднем (%) мяса:	А) 50-60 Б) 20-40 В) 80 Г) 65	А	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	1

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Для определения свежести мяса образцы отбирают...	-	3 куска мышечной ткани не меньше 200гр, в области зареза (4-5 шейный позвонок), области лопат и тазобедренных мышц	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	3, У	5

				ОК 10		
2.	Нутровка туш - это	-	процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
3.	Если после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме туша и продукты убоя признаны благополучными, то они...	-	выпускаются без ограничений	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
4.	Trichinellaspiralis и Trichinellapseudospiralis в стадии имаго паразитирует в ...	-	Полости стенки тонкого кишечника	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
5.	Трихинеллезом болеют ...	-	Свиньи, дикие кабаны, медведи, барсуки, собаки, кошки, волки, лисы, грызуны, человек.	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
6.	Созревание мяса – это...	-	совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
7.	Автолиз – это...	-	ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеолитических ферментов самих тканей	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
8.	Упитанность животных определяют по...	-	внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя) внешним осмотром	ПК 3.1., ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.	3, У	5
9.	упитанность крупного рогатого скота определяют по ...	-	форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5

10.	Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке...	-	живых животных, птицы, рыбы, пчел мяса, молока	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
11.	Карантинное отделение предназначено для...	-	содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания забоя животных	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
12.	К 3- й категории упитанности свиней относят...	-	жирных свиней, свиноматок и хряков с толщиной шпика 4,1 см и более, кабанов и свиноматок живой массой свыше 150 кг	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
13.	Направляются на санитарную бойню животные, которые...	-	имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
14.	упитанность свиней по внешнему виду животных устанавливают по...	-	по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
15.	У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в...	-	основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице передней части тела	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5

8. Вопросы на установление последовательности.

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Порядок нутровки туш крупного рогатого скота	1. отделяют прямую кишку, мочевой пузырь, половые органы 2. извлекают органы брюшной полости 3. разрубаят лонное сращение и грудную кость в продольном направлении 4. перевязывают шпагатом конец прямой кишки, шейку мочевого пузыря, начало 12-перстной кишки 5. разрезают мышцы по белой линии живота 6. извлекают органы грудной полости	1,3,5,4,2,6	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	10
2.	Последовательность разделки туш свиней со съемкой шкуры до нутровки	1. проводят забеловку туши 2. подрезают ткани одной из боковых сторон шеи 3. разрезают мышцы по белой линии живота 4. снимают шкуру со всей туши кроме головы	1,4,2,3	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
3.	Последовательность разделки туш свиней со съемкой шкуры после нутровки:	1. проводят туалет туш, распиливают их на полутуши 2. берут пробы из ножек диафрагмы для трихинеллоскопии 3. проводят вет.сан. экспертизу внутренних органов и направляют их в цех субпродуктов 4. нумеруют пробы тем же номером что и тушу 5. извлекают внутренние органы и нумеруют их тем же номером, что и тушу 6. каждую из полутуш подвергают ветсанэкспертизе 7. взвешивают полутуши, накладывают ветеринарные клейма и штампы.	5,3,1,2,4,6,7	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	10
4.	Расположите по порядку	1. ветеринарно-санитарный осмотр	4,5,2,3,1	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК	3, У	5

	операции:	продуктов убоя 2. извлечение внутренних 3. взятие проб для трихинеллоскопии 4. соскабливание нагара со шкуры свиных туш 5. мытье туш под душем		2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10		
5.	Порядок забеловки туш овец на конвейерных мясокомбинатах:	1. туловище 2. передние конечности 3. тазовые конечности 4. шея, передняя часть груди	3,4,2,1	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5

9. Вопросы на установление соответствия.

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Сопоставить величины рН мышц: 1. При жизни животного 2. Через 1 час после убоя 3. Через 24 часа после убоя	А) 5,6-5,8 Б) 7,2 В) 6,2-6,3	1-Б, 2-В, 3-А.	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	10
2.	Сопоставить характеристики мяса говядины по категориям: 1. Говядина 1-ой категории 2. Говядина 2-ой категории 3. Мясо молодняка говядины 1-ой категории 4. Мясо молодняка говядины 2-ой категории	А) бедра с впадинами; отчетливо выступают остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки; небольшие жировые отложения в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер Б) удовлетворительно развита мускулатура; незначительно выступают остистые отростки спинных и поясничных позвонков; лопатки без впадин, бедра не подтянутые; подкожные отложения жира хорошо заметны у основания хвоста и на верхней части внутренней стороны бедра В) минимум удовлетворительное развитие мускулатуры, остистые отростки позвонков,	1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5

		седалищные бугры и маклоки резко не выступают; жировые отложения в виде небольших участков на шее, лопатках, бедрах, в тазовой полости и в области паха Г) бедра имеют впадины; отчетливо выступают остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки; жировые отложения могут отсутствовать Д) хорошо развита мускулатура; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки резко выступают				
3.	Сопоставить характеристики мяса птицы по категориям: 1. Мясо птиц 1-ой категории 2. Мясо птиц 2-ой категории 3. Мясо молодняка птиц 1-ой категории 4. Мясо молодняка птиц 2-ой категории	А) хорошо развитая мускулатура, значительные отложения подкожного жира Б) мускулатура развита хорошо, подкожный жир у цыплят на спине и нижней части живота, у утят покрывает почти всю тушку В) мускулатура развита удовлетворительно, подкожный жир у цыплят и утят в незначительном количестве или отсутствует Г) удовлетворительное развитие мускулатуры, незначительные отложения подкожного жира Д) плохо развитая мускулатура, отложения подкожного жира отсутствуют	1-А, 2- Г, 3- Б, 4- В	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	10
4.	Указать анатомические границы отрубов говядины: 1.Зарез 2.Передняя голяшка 3.Задняя голяшка 4.Шейный отруб 5.Пашина	А) между 2-м и 3-м позвонками Б) по поперечной линии, проходящей через середину лучевой и локтевой костей В) между 11-12 ребром Г) по поперечной линии на уровне нижней трети берцовой кости Д) по месту отделения зареза, задняя граница между 5-м и 6-м шейными позвонками Е) по линии, идущей от коленного сустава до сочленения истинной и ложной частей 13-го ребра и далее вдоль реберной дуги до грудной кости отрубов	1-В, 2-Б, 3-Г, 4-Д, 5 -Е	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10	3, У	5
5.	Продолжительность	А) 5 мин Б) 1-1,5 мин	1-Б, 2-В	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК	3, У	5

	обескровливания птицы: 1. куры 2. утки, гуси	В) около 3 мин		2.1 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10		
--	--	----------------	--	---	--	--