МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и организации ветеринарного дела

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе, доцент
_____А.В. Дмитриев
«____» _____2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Технология мяса и мясных продуктов»
(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
Очная, заочная

Казань – 2026

Составитель: профессор, д.в.н., профессор Волков А.Х
должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и организации ветеринарного дела «8» апреля 2026 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:
к.вет.н., доцент Николаев Н.В.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана «14» апреля 2026 года (протокол № 10)

Председатель методической комиссии:
д.вет.н., профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Врио директор, к.б.н. Загидуллин Л.Р.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана № 21 от «18» апреля 2026 года

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза», обучающийся по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» должен овладеть следующими результатами:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Изучение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ПК1.1 Проводит послеубойный осмотр животных, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторными исследованиями для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использованию	***Знать:*** -Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных -Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; -Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; -Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; -Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; -Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; -Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой

		безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; -Методики определения свежести мяса и мясопродуктов; -Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; -Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; -Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; -Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; -Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; -Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -Правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них; -Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

		-Правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности; -Правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы; -Правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; -Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей. ***Уметь***: -Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; -Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; -Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патолого- анатомических исследований для выявления заболеваний животных; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для

		колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; -Выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; -Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; -Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; -Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; -Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; -Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

		-Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей; -Пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса, и мясной продукции; -Вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными ***Владеть:*** -Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; -Проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности использования и необходимости проведения лабораторных исследований; -Отбора проб мяса и продуктов убоя, пишевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований. Проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; -Осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья. мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований: Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов. подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции: -Организации ветеринарного клеймения мяса и

		мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную-экспертизу, специальными клеймами и штампами: -Организации уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными. и опасными.

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций (интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК 1.1 Проводит послеубойный осмотр животных, выявляет патологические изменения, идентифицирует видовую принадлежность мяса, оценивает качество и безопасность продукции ветеринарно-санитарным осмотром и лабораторным	**Знать:** -Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных -Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; -Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; -Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; -Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; -Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; -Требования к проведению лабораторных исследований при проведении	Уровень знаний ниже минимальных требований, имелись грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний	Уровень знаний соответствует программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний полностью соответствующем программе подготовки, без ошибок

и исследования ми для оценки их качества и безопасности, анализирует данные для допуска к использовани ю	ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; -Методики определения свежести мяса и мясопродуктов; -Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; -Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; -Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; -Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; -Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии				

	с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; -Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -Правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них; -Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно- санитарного документооборота, учета и отчетности; -Правила работы с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы; -Правила работы с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; -Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей.				
	Уметь: -Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;	Использовать основные	При решении	Продемонстрированы	Продемонстрированы

	-Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; -Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жалованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; -Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему	понятия и методы	стандартных задач не продемонстрированы умения использовать основные понятия и методы с негрубыми ошибками	умения использовать основные понятия и методы, с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	умения использовать основные понятия и методы в полном объеме

	использованию; -Выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; -Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; -Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; -Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; -Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; -Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-				

	санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; -Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно- санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей; -Пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; -Вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса, и мясной продукции; -Вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными				
	Владеть: -Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; -Проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя,	При решении стандартных задач не продемонстри	Для решения стандартных задач имеется	При решении стандартных задач не продемонстри	При решении стандартных задач

	пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности использования и необходимости проведения лабораторных исследований; -Отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований. Проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; -Осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья. мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований: Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов. подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции: -Организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную-экспертизу, специальными клеймами и штампами: -Организации уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными. и опасными.	рованы навыки использования основных понятий	минимальный набор навыков использования основных понятий	рованы базовые навыки использования основных понятий с некоторыми недочетами	продемонстрированы базовые навыки использования основных понятий без ошибок и недочетов

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине (практике), допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине (практике) в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине (практике), освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине (практике), освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

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 Типовые контрольные задания

ПК 1.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого сырья, мясной продукции

1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого сырья, мясной продукции Разделкой мяса называют операции по ...
   а) разделению туши на две части;
   б) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши;
   в) разделению туши на три части.
2. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?
   а) мясо размороженное;
   б) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих

животных имеет неприятный запах;
в) мясо, замороженное более одного раза.

3. Что такое жиловка мяса?
   а) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков;
   б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей;
   в) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки.
4. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час?
   а) 15 - 20 час;
   б) 24-30 час и зависит от массы полутуш;
   в) 10 -15 час и зависит от массы полутуш.
5. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на ...:
   а) сырокопченые и варено-копченые;
   б) вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые;
   в) вареные и полукопченые.
6. В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных колбас?
   а) парном;
   б) охлажденном, замороженном;
   в) размороженном.
7. Основными общими процессами производства колбас являются:
   а) посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий;
   б) приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий;
   в) подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий.
8. Какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта?
   а) баранину;
   б) говядину в/с, свинину нежирную;
   в) свинину любой упитанности.
9. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?
   а) охлажденное;
   б) парное мясо;
   в) размороженное.
10. Мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?
    а) недавно размороженное;
    б) парное мясо;
    в) мороженое мясо, особенно долго хранившееся.

11. При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?
    а) свежего мяса;
    б) охлажденного мяса;
    в) размороженного.
12. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?
    а) свежее мясо;
    б) недавно размороженное;
    в) мясо, замораживаемое дважды.
13. При использовании парного мяса интервал времени между убоем животных и составлением фарша не должен превышать:
    а) 30 минут;
    б) 1,5 часа;
    в) 2,5 часов.
14. Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий?
    а) разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас);
    б) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика;
    в) разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса.
15. Технологическая схема производства вареных колбас?
    а) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение;
    б) приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение;
    в) приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение.
16. В каком количестве во избежание перегрева фарша во время куттерования добавляют лед или холодную воду?
    а) 5-8 % независимо от массы сырья;
    б) 10-30 % в зависимости от массы сырья
    в) 30-35 % независимо массы сырья.
17. Температура фарша в конце обработки не должна превышать (в градусах Цельсия)?
    а) 19-20;
    б) 23-25;
    в) 12-18.

18. Какие реактивы используют при определении массовой доли поваренной соли?
    а) раствор нитрита серебра и хромата калия;
    б) соляную кислоту и сульфат меди;
    в) раствор Люголя и серную кислоту.
19. Нитрит натрия, применяемый в технологии производства мясопродуктов, способствует в первую очередь:
    а) сохранению окраски;
    б) формированию вкуса и аромата мяса;
    в) подавлению жизнедеятельности микроорганизмов.
20. Каково содержание влаги в вареных колбасах в зависимости от наименования (в процентах)?
    а) 50-72;
    б) 38-43;
    в) 70-80.
21. Какой процесс происходит во время осадки колбасных батонов перед термической обработкой?
    а) уплотнение фарша и подсушивание оболочки;
    б) дополнительное соление мяса;
    в) ферментация белков.
22. Какой вид колбасных изделий подвергается только сушке без варки или копчения?
    а) вареные колбасы;
    б) сырокопченые колбасы;
    в) сыровяленые колбасы.
23. Какой ингредиент в колбасном производстве улучшает консистенцию и увеличивает выход продукции?
    а) нитрит натрия;
    б) фосфаты;
    в) аскорбиновая кислота.
24. Какие функции выполняет нитрит натрия в мясопродуктах?
25. В чем разница между сырокопчеными и варено-копчеными колбасами?
26. Опишите основные этапы производства вареных колбас.
27. Каковы основные причины порчи мясных продуктов?
28. Как влияет степень измельчения фарша на качество колбас?
29. Какие факторы влияют на влагоудерживающую способность мяса и как это отражается на качестве колбасных изделий?
30. Каковы основные методы консервирования мясных продуктов и их преимущества/недостатки?

3.2 Типовые вопросы

ПК 1.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого сырья, мясной продукции

1. Что такое разделка мяса?
2. Какое мясо не используют для натуральных полуфабрикатов?
3. Что такое жиловка мяса?
4. Сколько времени нужно для размораживания говяжьей полутуши?
5. Какие основные виды колбас по способу обработки ты знаешь?

6. В каком состоянии мясо лучше всего подходит для вареных колбас?
7. Какой процесс следует после формовки колбасных батонов?
8. Какое сырье используют для колбас высшего сорта?
9. Зачем в колбасный фарш добавляют лед?
10. До какой температуры нагревается фарш при куттеровании?
11. Какой реактив применяют для определения количества соли в мясе?
12. Для чего в колбасы добавляют нитрит натрия?
13. Какое содержание влаги в вареных колбасах?
14. Что происходит с колбасными батонами во время осадки?
15. Какие колбасы не подвергаются варке?
16. Какую роль играют фосфаты в производстве колбас?
17. Какое значение pH у свежего мяса?
18. Какой способ посола мяса самый быстрый?
19. Почему мясо после долгой заморозки теряет качество?
20. Какие основные этапы производства вареных колбас?

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Лабораторные и практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Критерии оценки в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на зачете по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов, полученной на экзамене.

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на экзамене по учебной дисциплине.

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	86-100 % правильных ответов
Хорошо	71-85 %
Удовлетворительно	51- 70%
Неудовлетворительно	Менее 51 %

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций, следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его

ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).