

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Агрономический»

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«Утверждаю»

Заведующий кафедрой



М.Б.Хоконова

«24» апреля 2026г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля и промежуточной аттестации

**по МДК.02.02 «Хранение, транспортировка и реализация продукции
животноводства»**

по специальности 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и
хранения сельскохозяйственной продукции

1. Паспорт фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу

МДК.02.02 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства»

1.1 Область применения.

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения МДК.02.02 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства» основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции».

Фонд оценочных средств позволяет оценить:

1.1.1 Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.
ПК 2.2.	Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.
ПК 2.5.	Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.

Освоение междисциплинарного курса МДК.02.02 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства»:

1.1.2 Направлено на приобретение:
практического опыта:

- в сфере выбора и применения рациональных, технологически и экономически обоснованных способов и режимов хранения продукции животноводства;
- в области организации рациональной транспортировки продукции животноводства с минимальными потерями;
- по составлению и обработке документации и в сфере работы с нормативно-инструктивной базой.

1.1.3 освоение умений и усвоение знаний:
уметь:

- У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
- У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;
- У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

знать:

- З.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;
- З.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
- З.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;
- З.4 условия транспортировки продукции животноводства;
- З.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- З.6 порядок реализации продукции животноводства;
- З.7 требования к оформлению документов.

Формой промежуточной аттестации междисциплинарного курса МДК.02.02 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства» является экзамен.

1.2

Система контроля и оценки освоения программы МДК.02.02 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства»

Контролируемые элементы МДК. 02.02 (разделы и темы)	Контролируемые знания, умения, практический опыт	Показатели оценки результата	Вид контроля	Форма контроля	Контрольно-оценочные материалы
Тема 1.1 Качество, хранение и транспортировка молочных и кисломолочных продуктов	<p>Знать:</p> <p>3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;</p> <p>3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;</p> <p>3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;</p> <p>3.4 условия транспортировки продукции животноводства;</p> <p>3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</p> <p>3.6 порядок реализации продукции животноводства;</p> <p>3.7 требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства. 	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 1, 2.</p>

<p>Тема 1.2 Технология производства, хранение, транспортировка и реализация молочных консервов</p>	<p>Знать: 3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; 3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; 3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства; 3.4 условия транспортировки продукции животноводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; 3.6 порядок реализации продукции животноводства; 3.7 требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь: У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства. 	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 3, 4.</p>
--	--	--	---------	---	---

Тема 1.3 Технология производства, хранение, транспортировка и реализация сливочного масла	<p>Знать:</p> <p>3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;</p> <p>3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;</p> <p>3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;</p> <p>3.4 условия транспортировки продукции животноводства;</p> <p>3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</p> <p>3.6 порядок реализации продукции животноводства;</p> <p>3.7 требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства. 	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 5.</p>
Тема 1.4 Технология производства, хранение, транспортировка и реализация сыров	<p>Знать:</p> <p>3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;</p> <p>3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;</p> <p>3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства. 	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 6, 7.</p>

	<p>животноводства; 3.4 условия транспортировки продукции животноводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; 3.6 порядок реализации продукции животноводства; 3.7 требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь: У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p>				
<p>Тема 1.5 Хранение, транспортировка и реализация яиц и яйцепродуктов</p>	<p>Знать: 3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; 3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; 3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства; 3.4 условия транспортировки продукции животноводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</p>	<p>- воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства.</p>	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 8.</p>

	<p>3.6 порядок реализации продукции животноводства; 3.7 требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь: У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p>				
<p>Тема 1.6 Хранение, транспортировка и реализация рыбы</p>	<p>Знать: 3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; 3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; 3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства; 3.4 условия транспортировки продукции животноводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; 3.6 порядок реализации продукции животноводства; 3.7 требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь: У.1 определять способы и методы хранения и</p>	<p>- воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства.</p>	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 9.</p>

	<p>транспортировки продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p>				
<p>Тема 2.1 Сырье для мясной промышленности</p>	<p>Знать: 3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; 3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства; 3.4 условия транспортировки продукции животноводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; 3.7 требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь: У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p>	<p>- воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства.</p>	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 10.</p>

Тема 2.2 Холодильная обработка и хранение мяса	<p>Знать:</p> <p>3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;</p> <p>3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;</p> <p>3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства. 	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 11, 12.</p>
Тема 2.3 Технология производства, хранения, транспортировки и реализации мясных консервов	<p>Знать:</p> <p>3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;</p> <p>3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;</p> <p>3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;</p> <p>3.4 условия транспортировки продукции животноводства;</p> <p>3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</p> <p>3.6 порядок реализации продукции животноводства;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства. 	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 13.</p>

	<p>3.7 требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь: У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p>				
<p>Тема 2.4 Технология производства, хранения, транспортировки и реализации колбасных изделий</p>	<p>Знать: 3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; 3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; 3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства; 3.4 условия транспортировки продукции животноводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; 3.6 порядок реализации продукции животноводства; 3.7 требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь: У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;</p>	<p>- воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства.</p>	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 14, 15.</p>

	У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства				
Тема 2.5 Технология хранения, транспортировки и реализации мясных субпродуктов	<p>Знать:</p> <p>3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;</p> <p>3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;</p> <p>3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;</p> <p>3.4 условия транспортировки продукции животноводства;</p> <p>3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;</p> <p>3.6 порядок реализации продукции животноводства;</p> <p>3.7 требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;</p> <p>У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства. 	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 16.</p>
Тема 2.6 Технология производства, хранения, транспортировки и реализации мясных полуфабрикатов	<p>Знать:</p> <p>3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;</p> <p>3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; 	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 17.</p>

	<p>3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства; 3.4 условия транспортировки продукции животноводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; 3.6 порядок реализации продукции животноводства; 3.7 требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь: У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p>	- правильность оценки качества при хранении продукции животноводства.			
<p>Тема 2.7 Технология производства, хранения, транспортировки и реализации мясных копченостей</p>	<p>Знать: 3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; 3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; 3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства; 3.4 условия транспортировки продукции животноводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; 3.6 порядок реализации продукции животноводства; 3.7 требования к оформлению</p>	<p>- воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства.</p>	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 18.</p>

	<p>документов.</p> <p>Уметь: У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; У.3 рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства</p>				
<p>Тема 2.8</p> <p>Технология хранения, транспортировки и реализации мяса домашней птицы и пернатой дичи</p>	<p>Знать: 3.1 основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения; 3.2 требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; 3.3 характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства; 3.4 условия транспортировки продукции животноводства; 3.5 нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства; 3.6 порядок реализации продукции животноводства; 3.7 требования к оформлению документов.</p> <p>Уметь: У.1 определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства; У.2 подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; У.3 рассчитывать потери при</p>	<p>- воспроизведение основных средств и способов хранения продукции животноводства; - воспроизведение режимов хранения и транспортировки продукции животноводства; - правильность отбора проб при анализе продукции; - правильность оценки качества при хранении продукции животноводства.</p>	Текущий	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>Вопросы для устного опроса, тестовое задание</p> <p>Задания для практических занятий № 19.</p>

	транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства				
--	---	--	--	--	--

1.3 Освоение общих компетенций по МДК.02.02 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства»

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Наименование оценочных средств
<p>ПК 2.1. Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>	<p>Демонстрация практического опыта: - по планированию выполнения работ в области получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p> <p>Демонстрация знаний: - в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p> <p>Демонстрация умения: - планирования выполнения работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>	<p>Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>	<p>Демонстрация практического опыта: - организации выполнения работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p> <p>Демонстрация знаний: - в части организации выполнения работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p> <p>Демонстрация умения: - организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>	<p>Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации</p>

<p>ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.</p>	<p>Демонстрация практического опыта: - в сфере контроля соответствия работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принятия мер по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.</p> <p>Демонстрация знаний: - в части контроля соответствия работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принятия мер по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.</p> <p>Демонстрация умения: - контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.</p>	<p>Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации</p>
---	---	---

2. Организация контроля и оценки освоения программы

Формой промежуточной аттестации освоения программы МДК.02.02 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства» является экзамен.

Экзамен проводится письменно по наиболее значимым теоретическим вопросам учебной дисциплины.

Перечень вопросов для проведения экзамена составляется на основе рабочей программы профессионального модуля, охватывает его наиболее актуальные разделы и темы, является частью ФОС по профессиональному модулю и доводится до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Экзамен проводится в пределах времени, отведенного на освоение дисциплины.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

оценка «отлично» ставится, если обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, дает правильное определение основных понятий, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры;

оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает учебный материал; при ответе не допускает серьезных ошибок, ссылается на конкретные нормативно-правовые акты, может обосновать свои суждения, но затрудняется привести необходимые примеры;

оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся знает лишь основной материал; на вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя, допускает неточности в определении понятий, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся имеет отдельные представления об изученном материале, не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, допускает грубые ошибки, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, непоследовательно излагает материал.

3. МДК.02.02 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства»**Задание для устного опроса по темам:**

1. Дайте определение таким понятиям, как: мясо, мышечная ткань, костная ткань, жировая ткань, соединительная ткань.
2. Охарактеризуйте химический состав мяса.
3. Дайте описание различным видам мяса. Какие факторы оказывают влияние на органолептические и физико-химические показатели качества мяса и мясопродуктов?
4. Пищевая ценность мяса.
5. Охарактеризуйте молочное, мясное и комбинированное направления крупного рогатого скота, направления разведения и откорма свиней, группы по направлению разведения мелкого рогатого скота.
6. Субпродукты – состав и пищевая ценность данной группы мясопродуктов.
7. Дайте определение понятию эндокринно-ферментное сырье, перечислите основные его виды.
8. Опишите основные виды и области применения эндокринно-ферментного сырья.
9. Опишите виды хранения мяса и мясопродуктов при пониженных температурах.
10. Каковы виды термического состояния мяса?
11. Охарактеризуйте цель проводимого охлаждения мяса и мясопродуктов.
12. Опишите одно-, двух- и трехстадийные способы охлаждения мяса. В чем их различие, недостатки и преимущества?
13. Какие виды охлаждения мяса и мясопродуктов в зависимости от условий теплоотвода и конструкции приборов охлаждения вы знаете?
14. Распишите режимы охлаждения мяса и мясопродуктов.
15. Выведите формулу уравнения для определения продолжительности процесса охлаждения.
16. Опишите медленное и быстрое замораживание мяса и мясопродуктов.
17. Какие изменения происходят в мясе и мясопродуктах при замораживании?
18. Каковы режимы и способы хранения охлажденного и замороженного мяса?
19. Опишите технику замораживания мяса и мясопродуктов.
20. Каким образом осуществляется размораживание мяса и мясопродуктов? Опишите режимы и способы размораживания.
21. Дайте определение понятию «сублимационная сушка». В чем преимущества данного способа удаления влаги?
22. Какие факторы влияют на процесс сублимационной сушки?
23. Опишите механизм теплопередачи в процессе сублимационной сушки.
24. С помощью какого уравнения рассчитывается интенсивность сублимационной сушки?
25. Опишите средства технического обеспечения процесса сублимационной сушки.
26. Дайте описание технологии сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.
27. Что такое регидратация (обводнение) мяса и мясопродуктов?
28. Раскройте понятие «мясные полуфабрикаты». Приведите классификацию мясных полуфабрикатов.
29. Опишите виды основного и вспомогательного сырья для производства мясных полуфабрикатов.
30. Какие виды упаковки применяют при производстве мясных полуфабрикатов?
31. Дайте описание схемы разделки говяжьих полутуш.
32. Дайте описание схемы разделки свиных полутуш.
33. Дайте описание схемы разделки бараньих полутуш.
34. Опишите ассортимент и приведите технологическую схему производства крупнокусковых полуфабрикатов, получаемых из мяса основных видов сельскохозяйственных животных.
35. Каковы способы и режимы хранения мясных полуфабрикатов?
36. Перечислите ассортимент и дайте характеристику порционным полуфабрикатам из говядины.
37. Перечислите ассортимент и дайте характеристику порционным полуфабрикатам из свинины.
38. Перечислите ассортимент и дайте характеристику порционным полуфабрикатам из баранины.
39. Опишите технологическую схему производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
40. Дайте определение понятию «рубленые полуфабрикаты». Приведите примеры. Опишите технологический процесс производства рубленых полуфабрикатов.
41. Раскройте ассортимент вторых мясных замороженных блюд.
42. Опишите основные этапы технологии производства быстрозамороженных мясных готовых блюд.
43. Каков ассортимент быстрозамороженных мясных готовых блюд?
44. Охарактеризуйте основные технологические операции производства изделий из теста с мясными

начинками.

45. Каков ассортимент изделий из теста с мясными начинками?
46. Режимы хранения изделий из теста с мясными начинками и быстрозамороженных мясных готовых блюд.
47. Дайте определение понятию «колбасные изделия». Опишите классификацию и ассортимент колбасных изделий.
48. Какие виды сырья являются основными и вспомогательными при производстве колбасных изделий? Опишите их, приведите примеры.
49. Какие виды колбасных оболочек вы знаете? Дайте краткое описание.
50. Каким образом осуществляется подготовка основного и вспомогательного сырья?
51. Что такое составление колбасного фарша?
52. Опишите способы получения белкового стабилизатора, используемого при производстве колбасных изделий.
53. Охарактеризуйте поэтапно технологию производства колбасных изделий.
54. Виды и режимы термической обработки при производстве колбасных изделий.
55. Перечислите виды дефектов колбасных изделий и меры их предотвращения или устранения.
56. Что такое коптильные препараты? Каким образом их применяют?
57. Каков ассортимент солено-копченых изделий?
58. Приведите поэтапно технологическую схему производства солено-копченых изделий.
59. Что такое тендеризация и тумблирование?
60. Охарактеризуйте изделия комбинированного типа. Каковы компоненты, отличающие эту группу мясопродуктов?
61. Термизация молока.
62. Пастеризация молока.
63. Сухие молочные продукты.
64. Ассортимент молока.
65. Способы производства сливочного масла.
66. Стерилизованное молоко.
67. Требование к молоку для производства сыров.
68. Характеристика сливочных напитков.
69. Виды кисло - молочных продуктов.
70. Технология производства кисло - молочных продуктов термостатным способом
71. Качество и выход масла
72. Производства творога кислотным способом.
73. Ассортимент. Технология производства кисло- молочных продуктов резервуарным способом.
74. Характеристика сметаны.
75. Характеристика творога.
76. Факторы влияющие творожных изделий.
77. Технология приготовления диетических кисло - молочных продуктов
78. Технология производства молочных консервов
79. Виды сгущенных молочных Виды простокваш. Виды ацидофильных продуктов.
80. Технологический процесс производства натуральных сычужных сыров.
81. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от консистенции и содержания консервов
82. Вторичное молочное сырье и его переработка.
83. Средний химический состав молока коровы.
84. Биохимические и физические свойства молока, их использование в технологии молочных продуктов
85. Характеристика верблюжьего молока, его использование в производстве молочных продуктов.
86. Зависимость качественных показателей молока от рациона коров, массажа вымени, полноты выдаивания.
87. Взаимосвязь соматических клеток коров с качеством и технологическими свойствами молока.
88. Влияние диаметра жировых шариков на процесс сепарирования молока.
89. Особенности производства стерилизованного , восстановленного и топленого молока.
90. Показатели качества масла
91. Технологический процесс производства плавленых сыров.
92. Пищевое достоинство и технологические свойства молока буйволицы.
93. Влияние возраста и индивидуальных особенностей коров на состав и свойства молока.
94. Источники загрязнения молока нежелательной микрофлорой.
95. Влияние кислотности и температуры молока на процесс сепарирования.
96. Особенности производства стерилизованного, восстановленного и топленого молока.
97. Виды молочных продуктов Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов.
98. Способ получения масла методом сбивания.

Решить тестовые задания по темам.

1. Химический состав говядины (%):

Вода	Белки	Липиды	Зола	
а)	60	25	10	5
б)	67	19	12	1
в)	70	15	11	4
г)	72	10	15	3

2. Морфологический состав мяса крупного рогатого скота (%):

Мышечная	Соединительная	Жировая	Костная	Хрящевая	
а)	57-62	10-14	1-40	18-20	7,5-8,5
б)	50-53	12-18	10-30	25-30	2-3
в)	12-18	50-53	25-30	10-30	2-3
г)	40-45	20-25	30-15	5-6	5-8

3. Приемка и предубойное содержание сельскохозяйственных животных:

- а) крупный и мелкий рогатый скот прекращают кормить за 24 часа, свиней за 17 часов, а поение за 2-3 часа до убоя;
- б) крупный и мелкий рогатый скот прекращают кормить за 10 часов, свиней за 5 часов, а поение за 5-6 часов до убоя;
- в) крупный и мелкий рогатый скот не кормят за 30 часов, свиней за 24 часа и не поят за 6-8 часов до убоя;
- г) кормят и поят водой вволю.

4. Технология переработки сельскохозяйственных животных:

- а) оглушение животного, извлечение внутренних органов и передача туш на холодильник.
- б) у всех видов животных проводят одни и те же операции.
- в) сьем шкуры, распиловку туши, зачистку полутуши.

5. Изменение качества мяса при хранении:

- а) усушка, гниение;
- б) ослизнение, свечение, гниение;
- в) созревание (2 фазы), ослизнение, плесневение, закисание, загар, пигментация, свечение, гниение мяса;
- г) качество мяса при хранении не изменяется.

6. Хранение охлажденного мяса:

Охлажденную говядину и свинину хранят в холодильниках при следующей ти влажности окружающего воздуха:

- а) 2-5 °С, влажность 60-65 %, не более 7 суток;
- б) говядину при 0...-1 °С, влажности 75-90 %, не более 25 суток, а

свинину и баранину хранят не более 10 суток;

в) мясо независимо от вида от 0 до -6 °С при влажности воздуха 70%, хранят 30 суток);

г) при t 3-4 °С и влажности 90 % хранят не менее 14 дней.

7. Хранение замороженного мяса и субпродуктов:

а) при t 8-10 °С мясо хранят до 6 месяцев, а птицу до 4 месяцев.

Субпродукты хранят не более 1 месяца;

б) при t 12-21 °С все виды мяса хранят от 4 до 18 месяцев, а мясо птицы от 3 до 8 месяцев, субпродукты не более 4-6 месяцев;

в) при t 5-6 °С, срок хранения до 1 года, с.-х. птицу до 10 месяцев, субпродукты не более 3-х месяцев;

г) при t 2-3 °С, хранят до 1 месяца, а с.-х. птицу до 2-х месяцев. Субпродукты хранят при этой же температуре не более 8 месяцев.

8. Хранение мясных консервов:

а) хранят при t 20 °С до 5 лет, независимо от вида тары, заливки и т.д.;

б) мясные консервы хранят только в стеклянной таре, при t 0-5 °С и влажности 60-65 % не более 3-х месяцев;

в) ящики с консервами хранят при t 0-15 °С и относительной влажности воздуха - 75 % от 1,5 до 3 лет в зависимости от вида и заливки (томат, квашеная капуста и т.д.);

г) хранение осуществляется при t +10 °С и влажности 90 % до 1 года.

9. Отбраковке подлежат банки:

- с помятостями;
- активными подтеками;
- грязные банки;
- а также банки с разрывами и трещинами.

10. После сортировки банки охлаждают водой:

- до 40⁰С;
- до 30⁰С;
- до 20⁰С.

11. Мясные консервы, содержащие томатные заливки, овощи и квашеную капусту, в зависимости от вида тары, хранят:

- от 1 до 2 лет;
- от 2 до 3 лет.

12. Наиболее высокими вкусовыми достоинствами обладают копчености:

- свиные;
- говяжьи;
- бараньи.

13. Корейка и грудинка бывают:

- сырокопченые
- копчено-вареные
- копчено-запеченные

14. Бекон бывает:

- сырокопченный;
- копчено-запеченный.

15. Шпик вырабатывают:

- соленый;
- копченый.

16. На поверхности соленого шпика всегда имеется соль, количество которой не должно превышать:

- 1% его массы;
- 2% его массы;
- 3% его массы.

17. К мясным полуфабрикатам относят:

- натуральные;
- панированные;
- рубленные;
- пельмени,
- фасованное мясо.

18. Натуральные полуфабрикаты подразделяются на:

- крупнокусковые;
- порционные;
- мелкокусковые;
- натуральные полуфабрикаты из мяса птицы.

19. Мясными полуфабрикатами называются сырые мясопродукты, которые перед употреблением в пищу подвергаются лишь термической обработке (варке или жарке):

- да;
- нет.

20. Мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают двух видов: мякотные и мясокостные:

- да;

-нет.

21. К мясокостным мелкокусковым полуфабрикатам относятся: из говядины – говядина для тушения, грудинка на харчо, суповой набор; из свинины – рагу, рагу по-домашнему:

- да;
- нет.

22. К субпродуктам принято относить второстепенные продукты убоя скота, выход которых составляет:

- 10-18% живой массы животного;
- 18-25% живой массы животного;
- 20-30% живой массы животного.

23. К понятию "субпродукты" не относятся:

- животный жир;
- кишки;
- мочевые пузыри;
- желудки животных;
- бескостное мясо переднего края.

24. Субпродукты различают по:

- виду убойного скота;
- его упитанности;
- термическому состоянию;
- строению и составу основных тканей;
- пищевой ценности.

25. По термическому состоянию субпродукты бывают остывшими (остывавшие не менее 6 часов), охлажденными (температура в толще ткани составляет (0-4°) и мороженые (температура в толще ткани не выше -6°):

- да;
- нет.

26. К группе внутренних органов животного, не выполняющих при его жизни двигательных функций, относятся так называемые паренхиматозные органы:

- печень;
- легкие;
- почки;
- головной мозг;
- селезенка, вымя.

27. Убойный выход потрошенных тушек птицы составляет:

- 57-60 %;
- 37-43%;
- 65-70%.

28. Классифицируют мясо сельскохозяйственной птицы по:

- виду;
- возрасту;
- термическому состоянию;
- способу и качеству;
- обработки тушек, упитанности.

29. По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют:

- на 1 и 2 категории;
- на 1, 2 и 3 категории.

30. Тушки всех видов птицы выпускают индивидуально:

- упакованными в пакеты из полимерной пленки;
- без упаковки.

31. Большое значение и распространение колбасных изделий объясняется их высокой:

- пищевой ценностью;
- калорийностью;
- возможностью потребления без дополнительной кулинарной обработки способностью к более или менее длительному хранению и транспортировке.

32. Механическая, ферментативная и тепловая обработки повышают усвояемость колбасных изделий:

- да;
- нет.

33. Колбасными изделиями называют изделия, приготовленные на основе мясного фарша с добавлением жира, белковых препаратов, поваренной соли, специй и других ингредиентов в оболочке или без нее и подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению:

- да;
- нет.

34. При производстве сыровяленых колбасных изделий процесс копчения исключается:

- да;
- нет.

35. Сырокопченые колбасные изделия - это продукты, для которых варка является основным и заключительным этапом производства, при котором продукты доводят до

полной кулинарной готовности:

- да;
- нет.

36. В молоке соотношение белка по сравнению молочным жиром:

- а) меньше;
- б) больше.

2. В каких условиях градуса выражается кислотность молока:

- а) по Тернеру;
- б) по Цельсию.

3. Каким прибором определяют плотность молока:

- а) жиросмером;
- б) ареометром.

4. Средние значения химического состава молока:

- а) вода-88%, лактоза -4,6, белков-3,2 %, жир – 3,6 %, минеральные вещества-0.7%
- б) вода -86%, лактоза-4,6%, белок-2,5%, жир-4,0%, витамины- 2 мг/%
- в) вода-86%, лактоза-3,4%, белок- -2,5%, жир- 4,0, витамины -2 мг/%.
- г) вода-90%, СОМО-12% , минеральные вещества, гормоны, ферменты – 1%.

37. Оптимальной температурой сепарирования является:

- а) 35-45⁰С;
- б) 15-17⁰С;
- в) 1-2⁰С.

38. Какой элемент входит в химический состав молока:

- а. йод;
- б. крахмал;
- в. казеин;
- г. каротиноиды.

2. Гаптеин – это:

- а. белок оболочек жировых шариков;
- б. липид молока;
- в. витамин молока;
- г. фермент молока.

3. Жировые вещества молока представлены:

- а. глицеридами;
- б. гаптеинами;
- в. свободными жирными кислотами;
- г. липоидами.

39. Энергетическая ценность 100 г молока жирностью 3,2 составляет:

- а. 58 ккал;
- б. 78 ккал;
- в. 24 ккал;
- г. 112 ккал.

40. Сколько процентов белка усваивается организмом человека:

- а. 120 %;
- б. 96 %;
- в. 30 %;
- г. 60 %.

41. Восстановленное молоко – это:

- а) нормализованное, выработанное из сухого молока растворенного в воде.
- б) обезжиренное.
- в) пастеризованного, выработанное из обезжиренного молока.
- г) нормализованное, выработанное из цельного молока.

42. К порокам консистенции молока относится:

- а) водянистая, творожистая, бродящая консистенция;
- б) маслянистая, пригорелая консистенция;
- в) соленая, вяжущая, мыльная консистенция;
- г) посторонняя, водянистая, мыльная консистенция.

43. Казеин обладает следующими свойствами:

- а. свертывается при нагревании, растворим в воде и не свертывается под действием сычужного фермента;
- б. не свертывается под действием сычужного фермента и молочной кислоты
- в. свертывается под действием сычужного фермента, молочной кислоты, не растворим в воде и не свертывается при нагревании;
- г. не свертывается под действием сычужного фермента, молочной кислоты и свертывается при нагревании.

44. Молоко по ГОСТ Р 52054-2003 подразделяют на следующие сорта:

- а. высший, первый, второй, несортное молоко;
- б. первый, второй, третий, неклассное молоко;
- в. первый, второй, несортное молоко;
- г. первый, второй, третий, несортное молоко.

45. Глобулин состоит из фракций:

- а. b-лактоглобулина;
- б. эв-глобулина;
- в. псевдоглобулина;
- г. а-глобулина.

46. В молочном жире преобладают:

- а. олеиновая кислота;
- б. пальмитиновая кислота;
- в. миристиновая кислота;
- г. стеариновая кислота.

47. Сколько усваивается организмом человека молочного жира:

- а. 100 %;
- б. 45 %;
- в. 24 %;
- г. 96 %.

48. Почему сахарный раствор добавляют в сгущенку в конце варки?

- а. для увеличения содержания сухих веществ;
- б. для ускорения процесса варки;
- в. во избежание кристалоутворения;
- г. во избежание меланоидиноутворения.

49. Какой способ сушки обеспечивает высшее качество сухого молока?

- а. контактная сушка;
- б. пленочная сушка;
- в. контактная сушка с предыдущим сгущением.
- г. распылительная сушка.

Критерии оценки тестового задания:

Процент результативности (правильный ответов)	Количество правильных ответов	Качественная оценка	
		Оценка (балл)	Вербальный аналог
90-100	10-9	5	отлично
80-89	7-8	4	хорошо
70-79	5-6	3	удовлетворительно
менее 70	Менее 5	2	неудовлетворительно

Критерии оценки устного (письменного) опроса:

-оценка «отлично» ставится, если обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, дает правильное определение основных понятий, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры;

-оценка **«хорошо»** ставится, если обучающийся твердо знает учебный материал; при ответе не допускает серьезных ошибок,, может обосновать свои суждения, но затрудняется привести необходимые примеры;

-оценка **«удовлетворительно»** ставится, если обучающийся знает лишь основной материал; на вопросы отвечает недостаточно четко и полно, допускает неточности в определении понятий, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры,.

-оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся имеет отдельные представления об изученном материале, не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, допускает грубые ошибки, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, непоследовательно излагает материал.

Критерии оценки практического задания:

- оценка **«отлично»** ставится, если дается комплексная оценка предложенной задачи; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; правильные ответы на поставленные вопросы; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы;

- оценка **«хорошо»** ставится, если дается комплексная оценка предложенной задачи; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; правильные ответы на поставленные вопросы; затруднения в формулировке выводов;

- оценка **«удовлетворительно»** ставится, если есть затруднения с комплексной оценкой предложенной задачи; неполное теоретическое обоснование, отсутствие ссылки на нормативный акт.

Критерии оценки практического занятия:

Выполненное обучающимся практическое занятие оценивается преподавателем путем выставления оценок «зачтено» или «незачтено».

Оценка «Зачтено» выставляется при выполнении всех заданий, предусмотренных инструкционной картой занятия без замечаний или с незначительными замечаниями.

Оценка «незачтено» выставляется при невыполнении заданий, предусмотренных инструкционной картой занятия.

По усмотрению преподавателя работа обучающегося на практическом занятии дополнительно может оцениваться путем выставления оценок:

оценка **«отлично»** - дается комплексная оценка предложенной ситуации; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; правильные ответы на поставленные вопросы; умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы;

оценка **«хорошо»** - дается комплексная оценка предложенной ситуации; демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; правильные ответы на поставленные вопросы; затруднения в формулировке выводов;

оценка **«удовлетворительно»** - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполное теоретическое обоснование.

Приложение 2

4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к экзамену

1. Дайте определение таким понятиям, как: мясо, мышечная ткань, костная ткань, жировая ткань, соединительная ткань.
2. Охарактеризуйте химический состав мяса.
3. Дайте описание различным видам мяса. Какие факторы оказывают влияние на органолептические и физико-химические показатели качества мяса и мясopодуkтoв?
4. Пищевая ценность мяса.
5. Охарактеризуйте молочное, мясное и комбинированное направления крупного рогатого скота, направления разведения и откорма свиней, группы по направлению разведения

мелкого рогатого скота.

6. Субпродукты – состав и пищевая ценность данной группы мясопродуктов.
7. Дайте определение понятию эндокринно-ферментное сырье, перечислите основные его виды.
8. Опишите основные виды и области применения эндокринно-ферментного сырья.
9. Опишите виды хранения мяса и мясопродуктов при пониженных температурах.
10. Каковы виды термического состояния мяса?
11. Охарактеризуйте цель проводимого охлаждения мяса и мясопродуктов.
12. Опишите одно-, двух- и трехстадийные способы охлаждения мяса. В чем их различие, недостатки и преимущества?
13. Какие виды охлаждения мяса и мясопродуктов в зависимости от условий теплоотвода и конструкции приборов охлаждения вы знаете?
14. Распишите режимы охлаждения мяса и мясопродуктов.
15. Выведите формулу уравнения для определения продолжительности процесса охлаждения.
16. Опишите медленное и быстрое замораживание мяса и мясопродуктов.
17. Какие изменения происходят в мясе и мясопродуктах при замораживании?
18. Каковы режимы и способы хранения охлажденного и замороженного мяса?
19. Опишите технику замораживания мяса и мясопродуктов.
20. Каким образом осуществляется размораживание мяса и мясопродуктов? Опишите режимы и способы размораживания.
21. Дайте определение понятию «сублимационная сушка». В чем преимущества данного способа удаления влаги?
22. Какие факторы влияют на процесс сублимационной сушки?
23. Опишите механизм теплопередачи в процессе сублимационной сушки.
24. С помощью какого уравнения рассчитывается интенсивность сублимационной сушки?
25. Опишите средства технического обеспечения процесса сублимационной сушки.
26. Дайте описание технологии сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.
27. Что такое регидратация (обводнение) мяса и мясопродуктов?
28. Раскройте понятие «мясные полуфабрикаты». Приведите классификацию мясных полуфабрикатов.
29. Опишите виды основного и вспомогательного сырья для производства мясных полуфабрикатов.
30. Какие виды упаковки применяют при производстве мясных полуфабрикатов?
31. Дайте описание схемы разделки говяжьих полутуш.
32. Дайте описание схемы разделки свиных полутуш.
33. Дайте описание схемы разделки бараньих полутуш.
34. Опишите ассортимент и приведите технологическую схему производства крупнокусковых полуфабрикатов, получаемых из мяса основных видов сельскохозяйственных животных.
35. Каковы способы и режимы хранения мясных полуфабрикатов?
36. Перечислите ассортимент и дайте характеристику порционным полуфабрикатам из говядины.
37. Перечислите ассортимент и дайте характеристику порционным полуфабрикатам из свинины.
38. Перечислите ассортимент и дайте характеристику порционным полуфабрикатам из баранины.
39. Опишите технологическую схему производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
40. Дайте определение понятию «рубленые полуфабрикаты». Приведите примеры. Опишите технологический процесс производства рубленых полуфабрикатов.
41. Раскройте ассортимент вторых мясных замороженных блюд.
42. Опишите основные этапы технологии производства быстрозамороженных мясных готовых блюд.
43. Каков ассортимент быстрозамороженных мясных готовых блюд?

44. Охарактеризуйте основные технологические операции производства изделий из теста с мясными начинками.
45. Каков ассортимент изделий из теста с мясными начинками?
46. Режимы хранения изделий из теста с мясными начинками и быстрозамороженных мясных готовых блюд.
47. Дайте определение понятию «колбасные изделия». Опишите классификацию и ассортимент колбасных изделий.
48. Какие виды сырья являются основными и вспомогательными при производстве колбасных изделий? Опишите их, приведите примеры.
49. Какие виды колбасных оболочек вы знаете? Дайте краткое описание.
50. Каким образом осуществляется подготовка основного и вспомогательного сырья?
51. Что такое составление колбасного фарша?
52. Опишите способы получения белкового стабилизатора, используемого при производстве колбасных изделий.
53. Охарактеризуйте поэтапно технологию производства колбасных изделий.
54. Виды и режимы термической обработки при производстве колбасных изделий.
55. Перечислите виды дефектов колбасных изделий и меры их предотвращения или устранения.
56. Что такое коптильные препараты? Каким образом их применяют?
57. Каков ассортимент солено-копченых изделий?
58. Приведите поэтапно технологическую схему производства солено-копченых изделий.
59. Что такое тендеризация и тумблирование?
60. Охарактеризуйте изделия комбинированного типа. Каковы компоненты, отличающие эту группу мясопродуктов?
61. Термизация молока.
62. Пастеризация молока.
63. Сухие молочные продукты.
64. Ассортимент молока.
65. Способы производства сливочного масла.
66. Стерилизованное молоко.
67. Требования к молоку для производства сыров.
68. Характеристика сливочных напитков.
69. Виды кисломолочных продуктов.
70. Технология производства кисломолочных продуктов термостатным способом
71. Качество и выход масла
72. Производство творога кислотным способом.
73. Ассортимент. Технология производства кисломолочных продуктов резервуарным способом.
74. Характеристика сметаны.
75. Характеристика творога.
76. Факторы влияющие на творожные изделия.
77. Технология приготовления диетических кисломолочных продуктов
78. Технология производства молочных консервов
79. Виды сгущенных молочных продуктов. Виды простокваш. Виды ацидофильных продуктов.
80. Технологический процесс производства натуральных сычужных сыров.
81. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от консистенции и содержания консервов
82. Вторичное молочное сырье и его переработка.
83. Средний химический состав молока коровы.
84. Биохимические и физические свойства молока, их использование в технологии молочных продуктов
85. Характеристика верблюжьего молока, его использование в производстве молочных продуктов.
86. Зависимость качественных показателей молока от рациона коров, массажа вымени, полноты выдаивания.

87. Взаимосвязь соматических клеток коров с качеством и технологическими свойствами молока.
88. Влияние диаметра жировых шариков на процесс сепарирования молока.
89. Особенности производства стерилизованного, восстановленного и топленого молока.
90. Показатели качества масла
91. Технологический процесс производства плавленых сыров.
92. Пищевое достоинство и технологические свойства молока буйволицы.
93. Влияние возраста и индивидуальных особенностей коров на состав и свойства молока.
94. Источники загрязнения молока нежелательной микрофлорой.
95. Влияние кислотности и температуры молока на процесс сепарирования.
96. Особенности производства стерилизованного, восстановленного и топленого молока.
97. Виды молочных продуктов Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов.
98. Способ получения масла методом сбивания.

5 Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

а) основная литература:

1. Базарнова, Ю. Г. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения [Текст]: учебное пособие для вузов, обуч. по напр. "ТППСХП", "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Пищевая биотехнология" / Ю. Г. Базарнова, Т. Е. Бурова [и др.]. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192 с.
2. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки "Зоотехния" и "Продукты питания животного происхождения" / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2012. - 624 с.
3. Теммеев, М.И. Технология хранения и переработки продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. Высших аграрных учебных заведений, обучающихся по направлению "ТППСХП" / М.И. Теммеев, Ф.Х. Нагудова, Ю.М. Шогенов. - Нальчик : Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет, 2013. - 121 с.
4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс].- Москва: Лань", 2016. - 621 с.: табл., ил. - Режим доступа:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771. - Библиогр.: с. 609-612. – ISBN 978-5-8114-1306-5
5. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине "Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства": учебно-методический документ для студ. напр. подготовки "Экономика" / сост.: М. И. Теммеев, Т. Б. Жеруков. - Нальчик : КБГАУ, 2016. - 94 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (Труды ученых КБГАУ). - (в кор.) : ~Б. ц.
6. Технология переработки мяса : учебное пособие для студ.напр. подг. "ТППСХП" / сост.: Т. Б. Жеруков, М. И. Теммеев. - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 354 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (в кор.) : ~Б. ц.

Периодические издания:

Журналы: Аграрная наука, Хранение и переработка с.-х. сырья

б) дополнительная литература:

7. Гребнев, Л.С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст]: учебные программы для вузов, по спец. "ТПСХП". - Введ. с 20.12.2001г. Мин. Обр.РФ Утв. рук. Деп. обр. прогр. Л.С. Гребневым. - М. : Мин.обр. РФ, 2001.
8. Крусъ, Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов [Текст] : учебник. / Г. Н. Крусъ, А. М. Шалыгина, Э. В. Волокитина. - М. : КолосС, 2002. - 367 с.

9 .Шувариков, А. С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст]: учебник / А. С. Шувариков, А. А. Лисенков. - М.: Центр оперативной полиграфии РГАУ - МСХА имени К. А. Тимирязева, 2009. - 606 с.

- ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»

ООО «ЭБС Лань».

Договор № 153022 от 30.06.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Лицензионный договор № 7360 от 26.08.2025 г. сроком на 1 год

<https://urait.ru/>

- ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- Сетевая электронная библиотека

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г.

- Антиплагиат.ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

Лицензионное программное обеспечение

- Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769
- Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769
- Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769
- AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н
- Антиплагиат лицензионный договор №1143 от 13.05.19г.

- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306

Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Система «Антиплагиат»	www.antipolagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru ;
Консультат Плюс.	http://www.consultant.ru .