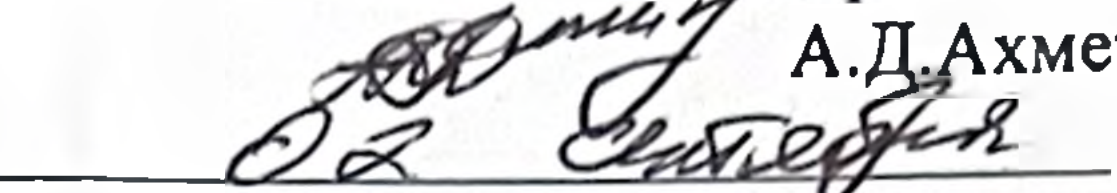


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
заместитель директора по ТО

  
А. Д. Ахметшина  
02 Сентября 2024г

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

ПМ.01 Технологический процесс производства продуктов питания из мяса и колбасных

изделий

Специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания

животного происхождения

2024г

## Содержание

стр

1	Паспорт ФОС	
2	Оценка освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля	
3	Оценка по учебной и производственной практике	
4	Контрольно-оценочные материалы экзамена по модулю	

## Паспорт

### 1.1 Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности \_техника –технолога специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения и составляющих его профессиональных компетенций; положительная динамика формирования общих компетенций, формирующихся в процессе освоения программы подготовки специалистов среднего звена в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Итогом экзамена квалификационного является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой... / не освоен».

К экзамену квалификационному допускаются студенты, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по всем междисциплинарным курсам (далее МДК) и видам практик в рамках данного профессионального модуля

Таблица 1

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Экзамен

УП 01.01	экспертная оценка; -наблюдение за выполнением практических занятий	Дифференцированный зачет
----------	---	-----------------------------

## 1.2 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (в т.ч. частичной для ОК):

Таблица 2

<b>Профессиональные и общие компетенции (сгруппировать по форме контроля)</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Формы контроля, № задания</b>
ПК		
ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	Вести технологический процесс приемки всех видов скота, птицы и кроликов определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;	-наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - экспертная оценка; рубежный контроль в форме: квалификационного экзамена

<p>ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.</p>	<p>вести процессы убоя крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;</p>	<p>-экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ на учебной практике рубежный контроль в форме: квалификационного экзамена</p>
<p>ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.</p>	<p>вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; Осуществлять размещение мяса в камерах холодильника; Эксплуатация и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p>	<p>Текущий контроль в форме: - защита практических занятий; -зачеты по учебной практике и по разделу профессионального модуля. рубежный контроль в форме: квалификационного экзамена</p>

<p>ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.</p>	<p>выбирать необходимые способы холодильной обработки; контролировать режимы холодильной обработки; обеспечивать рациональное использование камер холодильника; определять глубину автолиза мяса при обработке холодом; определять естественную убыль мяса при холодильной обработке; выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</p>	<p>Текущий контроль в форме: - защита практических занятий; -зачеты по учебной практике и по разделу профессионального модуля. рубежный контроль в форме: квалификационного экзамена</p>
<p>ОК</p>		
<p>ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- явно выраженный интерес к профессии; - трудоустройство по полученной профессии; - эффективная самостоятельная работа при изучении профессионального модуля; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства</p>	<p>-социологический опрос; - экспертная оценка</p>

<p>ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>-правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.;</p> <p>– обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>-личная оценка эффективности и качества выполнения работ.</p>	<p>- наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности</p>
<p>ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>– способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при решении профессиональных задач.</p>	<p>- экспертная оценка,</p> <p>- наблюдение;</p> <p>- характеристика с практики;</p> <p>- письменный опрос</p>

<p>ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>- владение различными способами поиска информации;</li> <li>- адекватность оценки полезности информации;</li> <li>- используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития;</li> <li>- самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка;</li> <li>-наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности</li> </ul>
---	---	--



<p>ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности;</li> <li>- устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов, работ по УИРС и НИРС, на производственной практике</li> <li>– правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;</li> <li>- используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка;</li> <li>- наблюдение</li> </ul>
--	---	--

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения);</li> <li>- полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих;</li> <li>- владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос,</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- характеристика с практики;</li> <li>- письменный опрос</li> </ul>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответственность за результат выполнения заданий.</li> <li>- способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос,</li> <li>- наблюдение;</li> <li>- характеристика с практики;</li> </ul>

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	-наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	- экспертная оценка, - наблюдение; - характеристика с практики; - письменный опрос

1.3 Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля обучающийся должен освоить следующие дидактические единицы.

Таблица 3

Перечень дидактических единиц в МДК и заданий для проверки

Коды	Наименования	Показатели оценки результата	№ заданий для проверки
<b>Иметь практический опыт</b>			
ПО 1	приемки скота, птицы и кроликов;	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос, тестирование

ПО 2	первичной переработки скота, птицы и кроликов;	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос, тестирование
ПО 3	размещения мяса в камерах холодильника;	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос, тестирование
ПО 4	эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос, тестирование
Уметь			
У 1	определять упитанность скота, категории птицы и кроликов	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос

У 2	контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос
У 3	вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос
У 4	вести учет сырья и продуктов переработки	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос
У 5	проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос

У 6	оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос
У 7	контролировать выход мяса и расход энергоресурсов	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос
У 8	выбирать необходимые способы холодильной обработки	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос
У 9	контролировать режимы холодильной обработки	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос

У 10	обеспечивать рациональное использование камер холодильника	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос
У 11	определять глубину автолиза мяса при обработке холодом	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос
У 12	определять естественную убыль мяса при холодильной обработке	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос
У 13	выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос
Знать:			

3 1	требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос, тестирование
3 2	порядок приема скота, птицы, кроликов;	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос, тестирование
3 3	порядок расчета со сдатчиками;	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос, тестирование
3 4	режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос, тестирование



3 5	методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос, тестирование
3 6	режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос, тестирование
3 7	назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос, тестирование
3 8	требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов	Оценка результатов выполнения практических занятий. Выполнение тестовых заданий и самостоятельных работ.	Устный опрос, тестирование

## **2 Оценка освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля**

### **2.1 Формы и методы оценивания**

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: практическая работа, контрольная работа, тестирование, фронтальный опрос, решение задач

### **2.1 Типовые задания для оценки освоения междисциплинарного курса**

#### **2.3.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 01.01:**

##### **Задание 1:**

Проверяемые результаты обучения: У1-У12, З1-З8

Комплект заданий для контрольной работы по дисциплине Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

### **Тема 1.1. Основное мясное сырье для промышленной переработки**

#### **Вариант 1**

Задание 1. Основные виды с/х скота.

Задание 2. Основное мясное сырье для промышленной переработки.

#### **Вариант 2**

Задание 1. Основные виды с/х птицы

Задание 2. Основное мясное сырье для промышленной переработки.

### **Тема 1.2. Крупный рогатый скот, свиньи, мелкий рогатый скот, с/х птица и кролики.**

#### **Вариант 1**

Задание 1. Крупный рогатый скот. Породы, видовые особенности

Задание 2. Мелкий рогатый скот. Породы, видовые особенности

#### **Вариант 2**

Задание 1. Свиньи. Породы, видовые особенности

Задание 2. Сельскохозяйственная птица и кролики для убоя. Породы, видовые особенности

### **Тема 1.3. Транспортировка скота и его содержание**

#### **Вариант 1**

Задание 1. Особенности перевозки с/х скота водным транспортом».

Задание 2. Порядок транспортировки скота.

#### **Вариант 2**

Задание 1. Особенности перевозки птицы автомобильным транспортом

Задание 2. Порядок транспортировки птицы, кроликов

### **Тема 1.4. Приемка и предубойное содержание скота. Определение упитанности животных**

#### **Вариант 1**

Задание 1. Порядок приема скота

Задание 2. Приемка и предубойное содержание скота

Вариант 2

Задание 1. Порядок приема птицы, кроликов

Задание 2. Определение упитанности животных

**Тема 1.5. Проведение процесса первичной переработки скота, птицы и кроликов** Вариант 1

Задание 1. Переработка крупного рогатого скота

Задание 2. Переработка свиней без съема шкуры, со съемом шкуры и методом крупонирования

Вариант 2

Задание 1. Переработка мелкого рогатого скота

Задание 2. Переработка птицы и кроликов

**Тема 1.6. Строение, химический состав и свойства тканей мяса**

Вариант 1

Задание 1. Строение, химический состав тканей мяса

Задание 2. Химический состав мяса

Вариант 2

Задание 1. Свойства тканей мяса

Задание 2. Белки мышечной ткани

**Тема 1.7. Функционально – технологические свойства мяса и их количественно**

**определяемые показатели**

Вариант 1

Задание 1. Функционально – технологические свойства мяса.

Задание 2. Вкус и аромат мяса. Цвет мяса

Вариант 2

Задание 1. Органолептические показатели мяса

Задание 2. Консистенция мяса. Структура

**Тема 1.8. Изменения в мясе после убоя**

Вариант 1

Задание 1. Режимы холодильной обработки мяса

Задание 2. Изменения в мясе после убоя

Вариант 2

Задание 1. Характеристика автолитических процессов в мясе

Задание 2. Мясо с признаками PSE и DFD

Критерии оценки:

Оценкой 5 (отлично) оцениваются ответы обучающихся, если:

- раскрыты и точно употреблены основные понятия;
- сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично;
- использованы при ответе примеры, иллюстрирующие теоретические

положения; • представлены разные точки зрения на проблему;

Оценкой 4 (хорошо):

- частично раскрыты основные понятия;
- в целом материал излагается полно, по сути билета;
- использованы при ответе примеры, иллюстрирующие теоретические положения;

Оценкой 3 (удовлетворительно):

- раскрыта только меньшая часть основных понятий;
- не достаточно точно употреблял основные категории и понятия;
- не достаточно полно и не структурировано отвечал по содержанию вопросов;
- не использовал примеры, иллюстрирующие теоретические положения;

Оценкой 2 (неудовлетворительно):

- не раскрыто ни одно из основных понятий;
- не знает основные определения категорий и понятий дисциплины;
- допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала;

## 2.4 Перечень вопросов и заданий для текущего контроля знаний по МДК

### Устные опросы

1. Виды и породы промышленных животных и птицы
2. Условия выращивания и содержания скота
3. Виды транспортировки скота на предприятия по убою и переработке
4. Нормы кормления животных на железнодорожном транспорте.
5. Как поступают при появлении заболеваний животных в пути следования на железнодорожном транспорте?
6. На какие возрастные группы делят крупный рогатый скот для убои?
7. Категории упитанности крупного рогатого скота.
8. Категория упитанности свиней.
9. Категория упитанности лошадей.
10. Категории упитанности овец и коз.
11. Категории упитанности птицы.
12. Категории упитанности кроликов.
13. В каких случаях определяют упитанность мяса животных?
14. Что значит понятия «телята», «молодняк», «крупный рогатый
15. Какие существуют категории этих животных при сдаче и при реализации мяса в торговле?
16. Какие различия существуют между категориями свиней и свинины
17. Какие категории мяса существуют при сдаче овец и баранины и при реализации? Дайте их характеристику.
18. Укажите порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра.

19. Чем завершается ветеринарный осмотр мясной туши?
20. Как поступают с патологически измененными органами, выявленными при ветосмотре?
21. Как клеймят мясные туши и полутуши?
22. Мясо каких убойных животных исследуют на трихинеллез?
23. Пути заражения трихинеллезом.
24. Правила взятия пробы и приготовление срезов для исследования.
25. Как поступить с мясом, шпиком и шкурой свиней при обнаружении трихинелл?
26. Какие цели преследуются при проведении контрольного убоя животных?
27. Правила организации и проведения контрольного убоя.
28. Какие нормы выхода продуктов убоя свиней?
29. Какие нормы выхода продуктов убоя овец?
30. Какая технология сортовой разрубки туш различных видов животных?
31. Понятие о мясе. Тенденции потребления мяса
32. Морфологический и химический состав мяса
33. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса
34. Факторы, влияющие на качество мяса
35. Значение мяса и мясопродуктов в питании человека
36. Тенденции потребления мяса и мясной продукции в России и мире.  
История развития
37. Морфологический состав туш убойных животных
38. Строение мышечной ткани, ее химический состав и биологическая ценность
39. Соединительная, жировая и костная ткани. Их химический состав и влияние на пищевую ценность мяса
40. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мяса
41. Убойные животные - сырье для мясной промышленности
42. Влияние транспортировки на физиологическое состояние животных
43. Какие животные относятся к категории убойных?
44. Каким требованиям должны отвечать убойные животные?
45. Определение упитанности убойных животных
46. Предубойное содержание и предубойный ветеринарный осмотр животных
47. Технология убоя животных
48. Какие документы необходимо иметь при сдаче животных на убой?
49. Методы определения упитанности убойных животных
50. В каких случаях при сдаче скота по массе и качеству мясных туш расчеты производятся по живой массе, указанной в товарно-транспортной накладной?
51. Перечислите случаи и сроки постановки скота на карантин
52. Производственная структура мясоперерабатывающих предприятий
53. Предубойное содержание скота и его значение

54. Из каких операций складывается убой крупного рогатого скота?
55. Цели и способы оглушения животных
56. Как называется операция при убое животного, позволяющая удалить кожный покров с труднодоступных мест туши
57. Определение качества туш убитых животных
58. Выход продуктов убоя животных и сортовая разрубка туш
59. Биохимические процессы, происходящие в мясе во время созревания
60. Изменения, происходящие в мясе во время хранения
61. Органолептические и лабораторные методы исследования мяса
62. Сущность созревания мяса. Характерные признаки созревшего мяса. Факторы, влияющие на скорость созревания мяса
63. Признаки, характеризующие свежее и несвежее мясо
64. Способы обезвреживания условно годного мяса
65. Холодильная обработка мяса, классификация мяса по термическому состоянию
66. Консервирование посолом (сущность и способы посола, состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов)
67. Какие виды транспортировки используются для доставки скота к месту его переработки?
68. Как формируются партии (гурты) скота?
69. Какие документы оформляются на транспортируемых животных
70. Какие нормы погрузки скота в вагоны и автомашины?
71. В чем заключается подготовка транспорта для перевозки животных?
72. В каком порядке размещают взрослый крупный рогатый скот в автомашине и в железнодорожном вагоне?
73. В чем заключается подготовка животных к транспортировке?
74. Какие документы оформляются при доставке животных на мясокомбинат?
75. Как оборудуются места погрузки и выгрузки животных?
76. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия осуществляются в ходе транспортировки убойных животных?
77. Охарактеризуйте требования к основному и вспомогательному помещениям для дегустации, рабочим местам дегустаторов?
78. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.
79. Методика технологических расчётов при убое и переработке скота.
80. Гибкая автоматизированная система переработки скота.
81. Мойка и дезинфекция оборудования при первичной переработке крупного рогатого скота.
82. Классификация оборудования цеха убоя и разделки туш крупного рогатого скота.
83. Расскажите технологическую схему переработки крупного рогатого скота.
84. Как подают скот на переработку.
85. Какие способы оглушения КРС вы знаете? Какое оборудование для оглушения крупного рогатого скота вы знаете?

86. Подъём животных на путь обескровливания. Подъёмно –транспортное оборудование. Оборудование для транспортирования убойных животных.
87. Обескровливание скота. Оборудование для обескровливания крупного рогатого скота.
88. Как производят съёмку шкур с КРС? Оборудование для съёмки шкур с туш крупного рогатого скота.
89. Линия убоя свиней и разделки туш со съёмкой шкур.
90. Какое оборудование для мойки туш свиней вы знаете?.
91. Способы оглушения свиней и применяемое оборудование.
92. Как происходит мездрение шкур. Применяемое оборудование.
93. Как обрабатывают свиные туши в шкуре. Оборудование для шпарки.
94. Какое оборудование применяют для удаления щетины и волоса с туш свиней.
95. Какое оборудование применяют для опалки туш свиней.
96. Обработка свиных туш методом крупонирования.
97. Какие установки для механической съёмки крупона вы знаете?
98. Оборудование для распиловки туш свиней.
99. Расскажите технологическую схему линии убоя свиней и разделки туш.
100. Как происходит мойка и дезинфекция оборудования для переработки свиней?
101. Расскажите технологическую схему переработки мелкого рогатого скота.
102. Какое оборудование применяют для перемещения мелкого рогатого скота в цехе убоя? Подъёмно транспортное оборудование.
103. Какое оборудование применяют для обслуживания подвесных путей?
104. Какое оборудование применятся для съёмки шкур с туш мелкого рогатого скота?
105. Расскажите технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
106. Расскажите технологическую схему линии убоя мелкого рогатого скота и разделки туш.
107. Переработка мелкого рогатого скота в местах выращивания.
108. Расскажите устройство и принцип действия оборудования для отделения головы, шеи, и ног тушек
109. птицы.
110. Принцип действия поточно-механизированной линии для переработки водоплавающей
111. птицы.
112. Какое оборудование для воскования вы знаете?
113. Какие технологические процессы переработки кроликов вы знаете?.
114. Поточно-механизированная линия для переработки кроликов.
115. Назовите основные технологические процессы обработки сухопутной птицы.
116. Доставка и навешивание птицы на конвейер первичной обработки.

117. Расскажите как происходят процессы убоя и обескровливание птицы.  
Какое оборудование применяют при этих процессах?
118. Шпарка тушек, удаление оперения и применяемое оборудование.
119. Как происходит потрошение и полупотрошение тушек птицы?
120. В чем сущность процесса охлаждения мяса, способы и режимы охлаждения мяса и мяса птицы? Типы холодильников. Батарейное, воздушное и смешанное охлаждение. Схемы рассольного и непосредственного охлаждения.
121. Основы получения искусственного холода. Холодильные машины и установки.
122. Оборудование камер холодильников: батареи, воздухоохладители, воздушные каналы, вентиляторы, запорная арматура
123. Как происходит приёмка мяса скота и мяса птицы на холодильник.  
Причины порчи мяса. Виды мяса по термическому состоянию
124. Какие требования предъявляются к охлаждённому мясу скота, птицы и кроликов. Сущность процесса подмораживания и замораживания мяса и мяса птицы. Способы и режимы замораживания.
125. Какие требования предъявляются к замороженному мясу. Методы борьбы с усушкой мяса. Транспортировка охлаждённого и замороженного мяса.
126. Расскажите процесс сортировки, маркировки, фасовки и упаковки мяса, мяса птицы и кроликов, применяемое оборудования для этих процессов.
127. Виды порчи мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, свечение.
128. Особенности порчи мяса при гниении.
129. Органолептические и лабораторные показатели мяса разной степени свежести.
130. Методы консервирования мяса, их санитарное и экономическое значение.
131. Биологические принципы консервирования
132. Консервирование мяса низкой температурой (сущность, классификация мяса по термическому состоянию).
133. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.
134. Дезинфекция и дератизация на холодильниках
135. Значение биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
136. Основные виды контаминации сырья и продуктов животного происхождения.
137. Правовое регулирование биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
138. Основные нормативные акты правового регулирования биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
139. Перечень нормативных производстве.



140. Организация послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах.

Тестовые задания

**ПК.1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.**

1 Каким видом транспорта не осуществляют перевозку скота :

- а) железнодорожным,
- б) автомобильным,
- в) водным
- г) авиа

2 Срок действия ветеринарного свидетельства на скот с момента выдачи:

- а) 1 сут
- б) 3 сут
- в) 10сут

3 Какой документ выдается на отгружаемую партию скота:

- а) свидетельство на скот и маршрут следования
- б) справка об отгрузке скота
- в) товарно-транспортная накладная

4 Кто осматривает ж/д вагоны и дает разрешение на погрузку:

- а) специалист ветеринарной службы
- б) зоотехник скотобазы
- в) заведующий фермой

5 Основной фактор, влияющий на потери массы животных во время перевозки:

- а) кормление во время перевозки
- б) продолжительность перевозки
- в) питьевой режим животных

6 Сколько раз животных кормят в пути, при перевозке ж/д транспортом:

- а) 1 раз
- б) 2 раза
- в) 3 раза

7 Длительность перевозки животных автотранспортом не должна превышать:

- а) 3 ч
- б) 5ч
- в) 7ч

8 Во сколько ярусов устанавливают специальные ящики с курами и утками при перевозке:

- а) в 1 ярус
- б) в 4 яруса
- в) в 7 ярусов

9 Как принимают птицу и кроликов на переработку:

- а) по живой массе
- б) по количеству животных и птиц

в) по убойной массе

10. Мелкий рогатый скот делят по упитанности на три категории:

а) 1, 2 и 3

б) высшую, первую и вторую

в) высшую, среднюю ниже средней

11. Птицу по возрасту подразделяют на:

а) молодую и взрослую

б) молодую и старую

в) молодую, среднюю и старую

12. За какое время до убоя прекращается кормление КРС для освобождения желудочно-кишечного тракта:

а) за 5 ч

б) за 12 ч

в) за 24 ч

13. Ограничивают ли поение животных перед убоем:

а) ограничивают

б) не ограничивают

в) не поят совсем

14. Каких животных не моют перед убоем:

а) КРС

б) МРС

в) свиней

15. При какой температуре воды моют свиней под душем перед убоем:

а) 10-15°C

б) 20-25°C

в) 30-35°C

16. С помощью чего скот загоняют в предубойные загоны:

а) электрические погонялки, брезентовые хлопушки

б) кожаные хлысты

в) резиновые кнуты

17. Для обеспечения ритмичности линий переработки животных за 1-2 часа до убоя

переводят в:

а) убойный цех

б) убойную комнату

в) предубойные загоны

18. Живая масса скота, за вычетом установленных скидок:

а) приемная живая масса скота

б) партия скота

в) живая масса скота

19. Фактическая масса скота на момент взвешивания:

а) скот для убоя

б) партия скота

в) живая масса скота

20 Любое количество скота данного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы:

- а) скот для убоя
- б) партия скота
- в) живая масса скота

21 Содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени:

- а) предубойная выдержка
- б) карантин скота
- в) убой скота

22 Выдерживание скота, если есть подозрение на инфекционные заболевания, с проведением мероприятий, предотвращающих возникновение или распространение заболеваний:

- а) предубойная выдержка
- б) карантин скота
- в) убой скота

23 Некастрированный самец свиньи:

- а) боров
- б) хряк
- в) подсвинок

24 Взрослый кастрированный самец КРС:

- а) вол
- б) бык
- в) мерин

25 Взрослый кастрированный самец овец:

- а) баран
- б) козел
- в) валух

### **ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.**

1 Состав газовой смеси для оглушения свиней:

- а) 65% диоксида углерода 35%воздуха
- б) 50% диоксида углерода 50%воздуха
- в) 99% диоксида углерода 1%воздуха

2 Чем собирают кровь от КРС и свиней на пищевые и лечебные цели: а) круглыми ножами

- б) полыми ножами
- в) квадратными ножами

3. При каком способе сбора крови исключается ее загрязнение и увеличивается ее выход:

- а) при закрытом способе
- б) при открытом способе
- в) при смешанном способе

4 На какие цели нельзя использовать кровь от больного животного

- а) на пищевые и медицинские цели
- б) на технические цели
- в) кровь больных животных вообще не используют

5 Цель предубойного оглушения скота:

- а) обездвиживание животного
- б) снятие шкуры
- в) снятие крупона

6 Почему после оглушения животных выгружают на гладкий пол:

- а) во избежание переломов костей
- б) во избежание повреждения шкуры
- в) во избежание кровоизлияний

7 Каких животных оглушают:

- а) всех животных
- б) КРС и МРС
- в) КРС и свиней

8 В течение какого времени осуществляют оглушение свиней газовой смесью в

герметизированной камере:

- а) в течение 1 с
- б) в течение 45 с
- в) в течение 10 мин.

9 Из какого кол-ва туш можно собирать кровь полым ножом:

- а) 10 туш
- б) 50 туш
- в) 100 туш

10 Выход крови у КРС должен составлять не менее % живой массы:

- а) 4,5 %
- б) 1%
- в) 20%

11 Ручная съемка шкуры с трудно обрабатываемых участков туши:

- а) забеловка
- б) обвалка
- в) жиловка

12 Что способствует уменьшению срывов мяса и жира с туши и повреждений шкур:

- а) удаление щетины скребмашиной
- б) поддувка туш сжатым воздухом
- в) шпарка туш горячей водой

13 Площадь забеловки для жирных свиных туш:

- а) 50%
- б) 10%

в) 1%

14 Площадь забеловки для мясных свиных туш:

а) 50%

б) 25-30%

в) 1%

15 Забеловку туш кроликов выполняют:

а) механическим путем

б) в ручную

в) автоматически

16 Шкурку с тушек кроликов снимают вручную стягивая от:

а) хвоста к голове

б) от головы к хвосту

в) в поперечном направлении

17 Как производят нутровку тушек кроликов:

а) вручную

б) механизированную.

в) автоматизированную

18 Какие внутренние органы остаются при тушке кролика во время проведения

нутровки:

а) почки с почечным жиром

б) легкие

в) сердце

19 Сельскохозяйственные животные, предназначенные для переработки:

а) скот для убоя

б) партия скота

в) живая масса скота

20 Лишение жизни животных с целью переработки:

а) предубойная выдержка

б) карантин скота

в) убой скота

21 Убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы:

а) убой скота

б) карантин скота

в) вынужденный убой

22 Отношение убойной массы туши к приемной живой массе, выраженное в %:

а) убойный выход

б) убойная масса скота

в) вынужденный убой

23 Группа скота при приемки которой возникли разногласия:

а) контрольный убой скота

б) спорная группа скота

в) карантин скота

24 Технологическая операция приводящая к прекращению жизни животных:

- а)убой
- б)оглушение
- в)нутровка

25 Обездвиживание животного и лишение его чувствительных восприятий:

- а)убой
- б)оглушение
- в)нутровка

**ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.**

1 Разделение туши, полутуши или четвертины на части по установленной схеме, с

учетом анатомического расположения мышц и костей:

- а)разделка туши
- б)вырезка
- в)нутровка

2 Внутреннее пояснично-позвошная мышца мясной туши:

- а)лопаточная часть туши
- б)спинно-реберная часть туши
- в)вырезка

3 Отделение мышечной жировой и соединительной тканей туши от костей:

- а)обвалка мяса
- б)жиловка мяса
- в)загар мяса

4 Наличие жировых внутримышечных прослоек, придающих мясу вид мрамора:

- а)жилованное мясо б)обваленное мясо
- в)мраморность мяса

5 Уменьшение массы мяса в результате испарения влаги в процессе термической

обработки и хранения:

- а)жилованное мясо
- б)усушка мяса
- в)мраморность мяса

6 Безмикробная порча мяса, возникающая под влиянием тканевых ферментов при

неправильном охлаждении парной туши:

- а)обвалка мяса
- б)жиловка мяса
- в)загар мяса

7.Извлечение внутренних органов из туши:

- а)забеловка
- б)нутровка
- в)разделка

8 Частичная съемка шкуры:

- а) забеловка
- б) нутровка

в) разделка

9 В течение какого времени после обескровливания животного производят извлечение внутренних органов из туши:

а) не позднее 10 мин.

б) не позднее 45 мин.

в) не позднее 2 ч.

10 Метод низкотемпературного консервирования мяса:

а) замораживание

б) пастеризация

в) стерилизация

11 Мясо после разделки туш, охлажденное до температуры не выше 12 °С, на его

поверхности появляется корочка подсыхания:

а) замороженное

б) охлажденное

в) остывшее

12 Мясо после убоя в течение 1,5 часов:

а) парное

б) остывшее

в) охлажденное

13 Мясо после холодильной обработки с температурой в толще бедра на глубине 1

см -3 - - 5 °С:

а) подмороженным

б) парное

в) остывшее

14 Крупон это:

а) боковая и спинная часть шкуры

б) шкура с головы и ног

в) шкура с задней части туши

15 Комбинированный метод обработки свиных туш, когда наиболее ценную часть

шкуры отделяют от туши и используют в кожевенном производстве:

а) забеловка

б) распиловка

в) крупонирование

16 Как маркируют тушки кроликов 1 категории:

а) круглое клеймо

б) квадратное клеймо

в) треугольное клеймо

19 Использование для убоя больных, умерших и находящихся в предсмертном

состоянии животных:

а) гниение мяса

б) хранение мяса

в) фальсификация мяса

20 Совокупность мышечной и соединительной тканей у птицы:

а) тушка птицы

б) мясо птицы

в) шкура птицы

21 Что относится к субпродуктам:

а) крылья

б) печень, сердце, желудок

в) окорочка

22 Какие мышцы наиболее развиты у птицы:

а) мышцы боковых частей тушки

б) мышцы брюшной части

в) грудные мышцы и мышцы бедра

23 На какие категории сортируют тушки птицы в зависимости от вида, возраста,

способа и качества обработки, упитанности:

а) высшую и первую

б) первую, вторую и третью

в) первую и вторую

24 На чем основаны промышленные способы убоя птицы:

а) на перерезании сонной артерии и яремной вены

б) на перерезании сонной артерии

в) на перерезании яремной вены

25 Процесс полупотрошения тушек птицы это:

а) удаление кишечника

б) удаление всех внутренних органов

в) ветеринарный контроль

**ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.**

1 Для чего предназначена печь К7-ФО2-Е:

а) для опалки свиных туш

б) для опалки туш КРС

в) для опалки туш МР

2 Температура воды в скребмашинах:

а) 10-15 °С

б) 30-45 °С

в) 80-90 °С

3 Какими пилами осуществляется распиловка туш:

а) ручными

б) электрическими и пневматическими

в) механические

4 Туши, каких животных не распиливают:

а) КРС

б) МРС

в) свиней



5 Как птицу закрепляют в подвесках конвейера первичной обработки:

- а) вручную
- б) механически
- в) автоматизировано

6 Где осуществляется опалка тушек птицы:

- а) в газовой камере
- б) в бильной машине в) в шпарочном чане

7 Для чего применяют бильные машины при обработке тушек птицы:

- а) для убоя птицы
- б) для оглушения птицы
- в) для удаления оперения

8 Для чего предназначена передвижная овцехладобойня:

- а) для переработки МРС в местах их выращивания
- б) для переработки свиней в) для переработки КРС

10 Назначение полировочной машины:

- а) орошение туш холодной водой
- б) орошение туш горячей водой в) орошение туш воздухом

11 Для чего предназначена скребмашина:

- а) удаление щетины
- б) удаление крупона
- в) удаление шкур

12 Где осуществляется шпарка туш свинец:

- а) в карусельных боксах
- б) в шпарильных чанах или камерах
- в) на установки для съемки шкур

13 Процесс подготовки туш к разрубке на две половины с удалением позвоночного столба:

- а) распиловка
- б) зачистка
- в) замякотка

14. Для чего используют рольганги:

- а) для транспортирования штучных, тяжелых грузов (мясо птицы в ящиках и контейнерах)
- б) для транспортирования живой птицы
- в) для транспортирования субпродуктов

15 Для чего предназначены ленточные транспортеры:

- а) для перемещения субпродуктов
- б) для перемещения живой птицы
- в) для перемещения мяса птицы, банок, тары

16 Что относится к передвижному напольному транспорту птицеперерабатывающего производства:

- а) лифты, подъемники, конвейеры
- б) ленточные транспортеры, шнеки, рольганги
- в) ручные тележки, тачки

17 Температура паровоздушной смеси в камерах для шпарки тушек птицы

составляет:

а) 40-45 0С

б) 80-85 0С

в) 1000С

18 К ручному напольному безрельсовому транспорту относят:

а) электрокары

б) грузовые тележки, тележки - ванны

в) конвейеры

19 К самоходному напольному безрельсовому транспорту относят:

а) электрокары

б) грузовые тележки, тележки - ванны в) конвейеры

20 Что относится к стационарному напольному транспорту птицеперерабатывающих предприятий:

а) лифты, подъемники, конвейеры

б) ленточные транспортеры, шнеки, роулеры в) ручные тележки, тачки

21 Где моют полупотрошенные и потрошенные тушки птиц:

а) в ваннах - вставках

б) в душевых кабинах

в) в бильно-душевых и душевых камерах

22 Для чего предназначены подвесные конвейеры:

а) для транспортирования тушек птицы во время технологических операций внутри цеха

б) для убоя птицы

в) для удаления оперения

23 Для чего предназначен счетчик птиц В2-ФЦ-2Л-6/66:

а) для автоматического подсчета тушек всех видов птиц

б) для автоматического подсчета тушек цыплят бройлеров

в) для автоматического подсчета тушек уток и гусей

24 По расположению подвесные конвейеры могут быть

а) горизонтальными, наклонными, пространственными

б) периодическими и непрерывными

в) большими и маленькими

25 Напольный транспорт на птицеперерабатывающем предприятии подразделяют

на:

а) быстрый и медленный

б) стационарный и передвижной

в) большой и маленький

Ключ к тесту

ПК.1.1.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
г	б	в	а	б	б	б	б	а	в
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

а	в	б	б	б	а	в	а	в	б
21	22	23	24	25					
а	б	б	а	в					

#### ПК.1.2.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	б	а	а	а	б	в	б	а	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	б	а	б	б	а	а	а	а	в
21	22	23	24	25					
в	а	б	а	б					

#### ПК.1.3.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	в	а	в	б	в	а	б	в	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
в	а	а	а	в	а	в	а	в	б
21	22	23	24	25					
б	в	в	а	а					

#### ПК.1.4.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	б	б	б	а	а	в	а	а	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	б	в	а	в	б	б	б	а	а
21	22	23	24	25					
в	а	а	а	б					

#### Критерии оценки тестовых заданий

Оценка	Показатель
«Отлично»	Выполнено от 90-100% заданий
«Хорошо»	Выполнено от 60-89% заданий
«Удовлетворительно»	Выполнено от 40-59% заданий
«Неудовлетворительно»	Выполнено от 0-39% заданий

#### 2.5 Экзаменационные вопросы и задания (вопросы к зачету) по МДК

##### Вопросы к экзамену:

1. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным
2. Установки для съемки шкур с туш крупно рогатого скота
3. Зачистка туш. Товарная оценка и клеймение туш
4. Забеловка и съемка шкур с туш крс, мрс. Оборудование для съемки шкур
5. Характеристика птицы, поступающей на убой (направления, породы)

6. Процесс обескровливания. Назначения, способы, правила, оборудование
7. Характеристика убойного скота – крс (направления продуктивности, породы)
8. Съёмка шкур с головы крупно рогатого скота
9. Предубойное содержание животных
10. Категории упитанности птицы и кроликов
11. Процесс убоя сухопутной и водоплавающей птицы
12. Удаление щетины. Опалка свиных туш. Оборудование
13. Виды оглушения скота. Способы, назначение
14. Ветеринарная и товароведческая маркировка мясного сырья
15. Убой свиней со снятием крупона
16. Характеристика убойного скота - свиней (направления продуктивности, породы)
17. Характеристика крови убойных животных. Правила сбора крови, использование крови.
18. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом, по железной дороге, водным транспортом, гоном
19. Особенности переработки водоплавающей птицы (процесс воскования. Назначение, особенности)
20. Характеристика убойного скота - мрс (направления продуктивности, породы)
21. Подготовка скота к убою
22. Убой свиней без съёмки шкуры
23. Санитарные правила транспортировки убойных животных железнодорожным транспортом
24. Убой кроликов
25. Определение упитанности свиней
26. Процесс нутровки. Назначение, правила, особенности, оборудование
27. Транспортировка убойных животных автомобильным и водным транспортом
28. Типы электрооглушения скота
29. Распиловка и зачистка туш
30. Определение категории упитанности кроликов
31. Ветеринарно-санитарный контроль при разгрузке и сдаче-приемке животных в пункт назначения
32. Определение упитанности мелкого рогатого скота
33. Оборудование для разделки туш (пилы, установки)
34. Определение упитанности крупного рогатого скота
35. Убой мелкого рогатого скота
36. Оборудование для удаления волоса и щетины
37. Убой свиней со съёмкой шкуры
38. Профилактика стрессовых ситуаций у животных
39. Убой крупно-рогатого скота
40. Оформление сопроводительной документации

### 3 Оценка по учебной практике

#### 3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной и (или) производственной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь», а также возможно ПК и ОК.

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании аттестационного листа (*характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике*) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

3.2 Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

#### 3.2.1 Учебная практика

Таблица 5

Перечень видов работ по учебной практике

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У, З
ВР 1 Подход к животным, взвешивание, проведение оценки упитанности скота	ПК 1.1 – 1.4	ОК 1-9	У1-У12,З1-З8
ВР 2 Подход к птице, взвешивание, проведение оценки упитанности	ПК 1.1 – 1.4	ОК 1-9	У1-У12,З1-З8
ВР 3 Осмотр и сортировка убойных животных	ПК 1.1 – 1.4	ОК 1-9	У1-У12,З1-З8
ВР 4 Убой и первичная переработка КРС	ПК 1.1 – 1.4	ОК 1-9	У1-У12,З1-З8

ВР5 Оценка качества говядины	ПК 1.1 – 1.4	ОК 1-9	<i>У1-У12,31-38</i>
ВР 6 Убой и первичная переработка свиней	ПК 1.1 – 1.4	ОК 1-9	<i>У1-У12,31-38</i>
ВР 7 Оценка качества свиней	ПК 1.1 – 1.4	ОК 1-9	<i>У1-У12,31-38</i>
ВР 8 Убой и первичная переработка сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов	ПК 1.1 – 1.4	ОК 1-9	<i>У1-У12,31-38</i>
ВР 9 Оценка качества мяса птицы и кроликов	ПК 1.1 – 1.4	ОК 1-9	<i>У1-У12,31-38</i>

3.3 Форма аттестационного листа по практике (заполняется на каждого обучающегося)

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

обучающийся на \_\_\_\_ курсе по специальности  
**19.02.08 – Технология мяса и мясных продуктов**

успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю:

ПМ.01.Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов

в объеме 144 часа, с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

Виды работ, выполненных студентом во время практики	Коды компетенции	Качество выполнения работ в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика (оценка)
Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	ПК 1.1	
Производить убой скота, птицы и кроликов.	ПК 1.2	
Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	ПК 1.3	
Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.	ПК 1.4	

Оценка \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики от организации (базы практики)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

ФИО, должность  
М.П.

Подпись руководителя практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

ФИО, должность  
М.П.

#### **4 Контрольно-оценочные материалы экзамена (квалификационного) / экзамена по модулю**

##### **4.1 Формы проведения экзамена квалификационного**

Экзамен квалификационный представляет собой экзамен по дисциплине и дифференцированный зачет по учебной практике

##### **4.2 Образец экзаменационного билета**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p><b>Экзаменационный билет № <u>1</u></b></p> <p><b>по учебной дисциплине (МДК)</b></p> <p><b><u>МДК 01.01 «Технология</u></b></p> <p><b><u>первичной переработки скота,</u></b></p> <p><b><u>птицы и</u></b></p> <p><b><u>кроликов»</u></b></p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p><b>Утверждаю:</b></p> <p>Гл. специалист по УМР</p> <p>_____ Воронина Л.В.</p>
---	---	--



	специальность ____ 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» ____ (указать шифр и название специальности) Группа _____ _____ Курс ____ 2 ____	
1. Характеристика убойных животных 2. Установки для съемки шкур с туш крупно рогатого скота 3. Выполнить расчет цеха убоя крс, имея исходные данные: производительность в смену 1 т, масса одной головы 750 кг.		
Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____ (подпись) (ФИО преподавателя)		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

Рассмотрено на заседании ПЦК  Протокол № ____ " ____ " _____ 202__ г.  Председатель ПЦК _____ / _____	<b>Экзаменационный билет № 2</b> по учебной дисциплине (МДК) <u>МДК 01.01 «Технология</u> <u>первичной переработки скота,</u> <u>птицы и кроликов»</u> специальность ____ 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» ____ (указать шифр и название специальности) Группа _____ _____ Курс ____ 2 ____	<b>Утверждаю:</b>  Гл. специалист по УМР _____ Воронина Л.В.
1. Зачистка туш. Товарная оценка и клеймение туш мелкого рогатого скота 2. Забеловка и съемка шкур с туш крупно-рогатого скота 3. Выполнить расчет цеха убоя мрс, имея исходные данные: производительность в смену 1,5 т, масса одной головы 75 кг.		
Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____ (подпись) (ФИО преподавателя)		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p align="center"><b>Экзаменационный билет № <u>3</u></b></p> <p align="center">по учебной дисциплине (МДК)</p> <p align="center"><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p align="center"><u>первичной переработки скота,</u></p> <p align="center"><u>птицы и</u></p> <p align="center"><u>кроликов»</u></p> <hr/> <p align="center">специальность</p> <p align="center"><u>19.02.08«Технология мяса и</u></p> <p align="center"><u>мясных продуктов»</u></p> <p align="center">(указать шифр и название</p> <p align="center">специальности)</p> <p align="center">Группа</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p align="center">Курс _____ 2 _____</p>	<p align="center"><b>Утверждаю:</b></p> <p align="center">Гл. специалист по УМР</p> <p align="center">_____ Воронина Л.В.</p>
<p>1. Организация транспортировки убойных животных</p> <p>2. Способы обескровливания крупно- рогатого скота</p> <p>3. Выполнить расчет цеха убоя свиней, имея исходные данные: производительность в смену 1,4 т, масса одной головы 105 кг.</p>		
<p>Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____</p> <p align="center">(подпись) (ФИО преподавателя)</p>		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p align="center"><b>Экзаменационный билет № <u>4</u></b></p> <p align="center">по учебной дисциплине (МДК)</p> <p align="center"><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p align="center"><u>первичной переработки скота,</u></p> <p align="center"><u>птицы и</u></p> <p align="center"><u>кроликов»</u></p> <hr/> <p align="center">специальность</p> <p align="center">19.02.08«Технология мяса и</p> <p align="center">мясных продуктов» _____</p> <p align="center">(указать шифр и название</p> <p align="center">специальности)</p> <p align="center">Группа</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p align="center">Курс _____ 2 _____</p>	<p align="center"><b>Утверждаю:</b></p> <p align="center">Гл. специалист по УМР</p> <p align="center">_____ Воронина Л.В.</p>
<p>1. Вкус и аромат мяса. Моделирование вкуса и аромата</p> <p>2. Съемка шкур с головы крупно рогатого скота</p> <p>3. Выполнить расчет цеха убоя крс, имея исходные данные: производительность в смену 1,9 т, масса одной головы 900 кг</p>		
<p>Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____</p> <p align="center">(подпись) (ФИО преподавателя)</p>		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p align="center"><b>Экзаменационный билет № <u>5</u></b></p> <p align="center">по учебной дисциплине (МДК)</p> <p align="center"><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p align="center"><u>первичной переработки скота,</u></p> <p align="center"><u>птицы и кроликов»</u></p> <hr/> <p align="center">специальность</p> <p align="center">19.02.08«Технология мяса и</p> <p align="center">мясных продуктов» _____</p> <p align="center">(указать шифр и название</p>	<p align="center"><b>Утверждаю:</b></p> <p align="center">Гл. специалист по УМР</p> <p align="center">_____ Воронина Л.В.</p>
---	---	---

	<p style="text-align: center;">специальности)</p> <p>Группа</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Курс _____ 2 _____</p>	
<p>1. Предубойное содержание животных</p> <p>2. Категории упитанности мяса крупно рогатого скота</p> <p>3. Выполнить расчет цеха убоя мрс, имея исходные данные: производительность в смену 0,5 т, масса одной головы 80 кг.</p>		
<p>Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____</p> <p style="text-align: center;">(подпись) (ФИО преподавателя)</p>		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p style="text-align: center;"><b>Экзаменационный билет № <u>6</u></b></p> <p>по учебной дисциплине (МДК)</p> <p><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p><u>первичной переработки скота,</u></p> <p><u>птицы и</u></p> <p><u>кроликов»</u> _____</p> <p>специальность</p> <p>19.02.08«Технология мяса и</p> <p>мясных продуктов» _____</p> <p style="text-align: center;">(указать шифр и название</p> <p style="text-align: center;">специальности)</p> <p>Группа</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Курс _____ 2 _____</p>	<p style="text-align: center;"><b>Утверждаю:</b></p> <p>Гл. специалист по УМР</p> <p>_____ Воронина Л.В.</p>
<p>1. Переработка птицы</p> <p>2. Удаление щетины. Опалка свиных туш</p> <p>3. Выполнить расчет цеха убоя птицы, имея исходные данные: производительность в смену 1,1 т, масса одной головы 2,5 кг</p>		
<p>Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____</p> <p style="text-align: center;">(подпись) (ФИО преподавателя)</p>		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p align="center"><b>Экзаменационный билет № <u>7</u></b></p> <p align="center">по учебной дисциплине (МДК)</p> <p align="center"><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p align="center"><u>первичной переработки скота,</u></p> <p align="center"><u>птицы и</u></p> <p align="center"><u>кроликов»</u></p> <hr/> <p align="center">специальность</p> <p align="center"><u>19.02.08«Технология мяса и</u></p> <p align="center"><u>мясных продуктов»</u></p> <p align="center">(указать шифр и название</p> <p align="center">специальности)</p> <p align="center">Группа</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p align="center">Курс _____ 2 _____</p>	<p align="center"><b>Утверждаю:</b></p> <p align="center">Гл. специалист по УМР</p> <p align="center">_____ Воронина Л.В.</p>
<p>1. Убой и обескровливание свиней</p> <p>2. Ветеринарная и товароведческая маркировка мясного сырья</p> <p>3. Выполнить расчет цеха убоя водоплавающей птицы, имея исходные данные: производительность в смену 1 т, масса одной головы 5,5 кг</p>		
<p>Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____</p> <p align="center">(подпись) (ФИО преподавателя)</p>		

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p align="center"><b>Экзаменационный билет № <u>8</u></b></p> <p align="center">по учебной дисциплине (МДК)</p> <p align="center"><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p align="center"><u>первичной переработки скота,</u></p> <p align="center"><u>птицы и кроликов»</u></p> <hr/> <p>_____</p> <p>специальность</p> <p><u>19.02.08</u> «Технология мяса и</p> <p>мясных продуктов» _____</p> <p align="center">(указать шифр и название</p> <p align="center">специальности)</p> <p>Группа</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p align="center">Курс _____ 2 _____</p>	<p align="center"><b>Утверждаю:</b></p> <p>Гл. специалист по УМР</p> <p>_____ Воронина Л.В.</p>
<p>1. Шпарка свиных туш. Съёмка крупона</p> <p>2. Характеристика крупно рогатого скота</p> <p>3. Выполнить расчет цеха убоя кроликов, имея исходные данные: производительность в смену 0,6 т, масса одной головы 4,5 кг</p>		
<p>Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____</p> <p align="center">(подпись) (ФИО преподавателя)</p>		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p><b>Экзаменационный билет № <u>9</u></b></p> <p>по учебной дисциплине (МДК)</p> <p><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p><u>первичной переработки скота,</u></p> <p><u>птицы и</u></p> <p><u>кроликов»</u> _____</p> <p>специальность</p> <p><u>19.02.08«Технология мяса и</u></p> <p><u>мясных продуктов»</u> _____</p> <p>(указать шифр и название</p> <p>специальности)</p> <p>Группа</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Курс _____ 2 _____</p>	<p><b>Утверждаю:</b></p> <p>Гл. специалист по УМР</p> <p>_____ Воронина Л.В.</p>
<p>1. Характеристика крови убойных животных</p> <p>2. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом, по железной дороге, водным транспортом, гоном</p> <p>3. Выполнить расчет цеха убоя крс, имея исходные данные: производительность в смену 1,6 т, масса одной головы 550 кг.</p>		
<p>Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____</p> <p>(подпись) (ФИО преподавателя)</p>		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p><b>Экзаменационный билет № <u>10</u></b></p> <p>по учебной дисциплине (МДК)</p> <p><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p><u>первичной переработки скота,</u></p> <p><u>птицы и</u></p> <p><u>кроликов»</u> _____</p> <p>специальность</p> <p><u>19.02.08«Технология мяса и</u></p> <p><u>мясных продуктов»</u> _____</p> <p>(указать шифр и название</p> <p>специальности)</p> <p>Группа</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p><b>Утверждаю:</b></p> <p>Гл. специалист по УМР</p> <p>_____ Воронина Л.В.</p>
---	---	--

	Курс _____ 2 _____	
1. Особенности мяса птицы 2. Распиловка и зачистка свиных туш 3. Выполнить расчет цеха убоя мрс, имея исходные данные: производительность в смену 0,7 т, масса одной головы 55 кг.		
Преподаватель: _____ (подпись)	_____ Морозова С.А. _____ (ФИО преподавателя)	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

Рассмотрено на заседании ПЦК  Протокол № _____ " ____ " _____ 202__ г.  Председатель ПЦК _____ / _____	<b>Экзаменационный билет № _11_</b> по учебной дисциплине (МДК) <u>МДК 01.01 «Технология</u> <u>первичной переработки скота,</u> <u>птицы и</u> <u>кроликов»</u> _____ специальность _19.02.08«Технология мяса и <u>мясных продуктов»</u> _____ (указать шифр и название специальности)  Группа	<b>Утверждаю:</b>  Гл. специалист по УМР _____ Воронина Л.В.
--	---	---



	_____ _____ Курс _____ 2 _____	
1. Подготовка скота к убою 2. Убой свиней без съемки шкуры 3. Выполнить расчет цеха убоя свиней, имея исходные данные: производительность в смену 0,7 т, масса одной головы 150 кг.		
Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____ (подпись) (ФИО преподавателя)		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

Рассмотрено на заседании ПЦК  Протокол № _____ " ____ " _____ 202__ г.  Председатель ПЦК _____ / _____	<b>Экзаменационный билет № _12_</b> по учебной дисциплине (МДК) <u>МДК 01.01 «Технология</u> <u>первичной переработки скота,</u> <u>птицы и</u> <u>кроликов»</u> специальность __19.02.08«Технология мяса и <u>мясных продуктов»</u> (указать шифр и название специальности) Группа _____ _____ Курс _____ 2 _____	<b>Утверждаю:</b>  Гл. специалист по УМР _____ Воронина Л.В.
1. Уход за животными в пути и ветеринарно-санитарные мероприятия 2. Забеловка и съемка шкур с туш мелкого рогатого скота 3. Выполнить расчет цеха убоя сухопутной птицы, имея исходные данные: производительность в смену 0,8 т, масса одной головы 2,7 кг.		
Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____ (подпись) (ФИО преподавателя)		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p align="center"><b>Экзаменационный билет № <u>13</u></b></p> <p align="center">по учебной дисциплине (МДК)</p> <p align="center"><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p align="center"><u>первичной переработки скота,</u></p> <p align="center"><u>птицы и</u></p> <p align="center"><u>кроликов»</u></p> <p align="center">специальность</p> <p align="center"><u>19.02.08«Технология мяса и</u></p> <p align="center"><u>мясных продуктов»</u></p> <p align="center">(указать шифр и название</p> <p align="center">специальности)</p> <p align="center">Группа</p> <p align="center">_____</p> <p align="center">_____</p> <p align="center">Курс _____ 2 _____</p>	<p align="center"><b>Утверждаю:</b></p> <p align="center">Гл. специалист по УМР</p> <p align="center">_____ Воронина Л.В.</p>
<p>1. Определение упитанности свиней</p> <p>2. Технологическая схема переработки свиней</p> <p>3. Выполнить расчет цеха убоя кроликов, имея исходные данные: производительность в смену 1 т, масса одной головы 4 кг.</p>		
<p>Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____</p> <p align="center">(подпись) (ФИО преподавателя)</p>		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p><b>Экзаменационный билет № <u>14</u></b></p> <p><b>по учебной дисциплине (МДК)</b></p> <p><b><u>МДК 01.01 «Технология</u></b></p> <p><b><u>первичной переработки скота,</u></b></p> <p><b><u>птицы и</u></b></p> <p><b><u>кроликов»</u></b> _____</p> <p><b>специальность</b></p> <p><b><u>19.02.08«Технология мяса и</u></b></p> <p><b><u>мясных продуктов»</u></b> _____</p> <p><b>(указать шифр и название</b></p> <p><b>специальности)</b></p> <p><b>Группа</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Курс _____ <u>2</u> _____</p>	<p><b>Утверждаю:</b></p> <p>Гл. специалист по УМР</p> <p>_____ Воронина Л.В.</p>
<p>1. Мероприятия по подготовки животных к транспортировке</p> <p>2. Способы оглушения крупно рогатого скота</p> <p>3. Выполнить расчет цеха убоя крс, имея исходные данные: производительность в смену 1,9 т, масса одной головы 650 кг.</p>		
<p>Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____</p> <p>(подпись) (ФИО преподавателя)</p>		

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p><b>Экзаменационный билет № _15_</b></p> <p>по учебной дисциплине (МДК)</p> <p><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p><u>первичной переработки скота,</u></p> <p><u>птицы и</u></p> <p><u>кроликов»</u> _____</p> <p>специальность</p> <p>_19.02.08«Технология мяса и</p> <p>мясных продуктов» _____</p> <p>(указать шифр и название</p> <p>специальности)</p> <p>Группа</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Курс _____ 2 _____</p>	<p><b>Утверждаю:</b></p> <p>Гл. специалист по УМР</p> <p>_____ Воронина Л.В.</p>
<p>1. Распиловка и зачистка туш крупно рогатого скота</p> <p>2. Приемка скота</p> <p>3. Выполнить расчет цеха убоя мрс,имея исходные данные: производительность в смену 1,5 т, масса одной головы 90 кг.</p>		
<p>Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____</p> <p>(подпись) (ФИО преподавателя)</p>		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p><b>Экзаменационный билет № _16_</b></p> <p>по учебной дисциплине (МДК)</p> <p><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p><u>первичной переработки скота,</u></p> <p><u>птицы и кроликов»</u> _____</p> <p>специальность</p> <p>____19.02.08«Технология мяса и</p> <p>мясных продуктов» _____</p> <p>(указать шифр и название</p> <p>специальности)</p> <p>Группа</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Курс _____ 2 _____</p>	<p><b>Утверждаю:</b></p> <p>Гл. специалист по УМР</p> <p>_____ Воронина Л.В.</p>
---	--	--

1. Сдача – приемка скота, птицы и кроликов 2. Определение упитанности мелкого рогатого скота 3. Выполнить расчет цеха убоя водоплавающей птицы, имея исходные данные: производительность в смену 0,4 т, масса одной головы 3 кг	
Преподаватель: _____ (подпись)	_____ Морозова С.А. _____ (ФИО преподавателя)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

Рассмотрено на заседании ПЦК  Протокол № _____ " ____ " _____ 202__ г.  Председатель ПЦК _____ / _____	<b>Экзаменационный билет № _17_</b> по учебной дисциплине (МДК) <u><b>МДК 01.01 «Технология</b></u> <u><b>первичной переработки скота,</b></u> <u><b>птицы и кроликов»</b></u> специальность _19.02.08«Технология мяса и <u><b>мясных продуктов»</b></u> (указать шифр и название специальности)  Группа _____ _____  Курс _____ 2 _____	<b>Утверждаю:</b>  Гл. специалист по УМР _____ Воронина Л.В.
1. Особенности убоя птицы 2. Определение упитанности крупного рогатого скота 3. Выполнить расчет цеха убоя крс.имея исходные данные: производительность в смену 1,4 т, масса одной головы 750 кг.		
Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____		

(подпись)

(ФИО преподавателя)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p><b>Экзаменационный билет № _18_</b> по учебной дисциплине (МДК) <u>МДК 01.01 «Технология</u> <u>первичной переработки скота,</u> <u>птицы и кроликов»</u> специальность 19.02.08«Технология мяса и</p> <p>мясных продуктов» _____ (указать шифр и название специальности)</p> <p>Группа _____</p> <p>_____</p> <p>Курс _____ 2 _____</p>	<p><b>Утверждаю:</b></p> <p>Гл. специалист по УМР</p> <p>_____ Воронина Л.В.</p>
<p>1. Убой и обескровливание мелкого рогатого скота</p> <p>2. Товарная оценка и клеймение мяса</p> <p>3. Выполнить расчет цеха убоя свиней, имея исходные данные: производительность в смену 1 т, масса одной головы 180 кг.</p>		
<p>Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____</p> <p>(подпись) (ФИО преподавателя)</p>		

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p><b>Экзаменационный билет № 19</b></p> <p>по учебной дисциплине (МДК)</p> <p><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p><u>первичной переработки скота,</u></p> <p><u>птицы и кроликов»</u></p> <p>специальность</p> <p>19.02.08«Технология мяса и</p> <p>мясных продуктов» _____</p> <p>(указать шифр и название</p> <p>специальности)</p> <p>Группа</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Курс _____ 2 _____</p>	<p><b>Утверждаю:</b></p> <p>Гл. специалист по УМР</p> <p>_____ Воронина Л.В.</p>
<p>1. Убой свиней со съемкой шкуры</p> <p>2. Профилактика стрессовых ситуаций у животных</p> <p>3. Выполнить расчет цеха уоя крс,имея исходные данные: производительность в смену 1,8 т, масса одной головы 800 кг.</p>		
<p>Преподаватель: _____ Морозова С.А. _____</p> <p>(подпись) (ФИО преподавателя)</p>		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «КНИТУ» КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

<p>Рассмотрено на заседании ПЦК</p> <p>Протокол № _____</p> <p>" ____ " _____ 202__ г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p>_____ / _____</p>	<p><b>Экзаменационный билет № 20</b></p> <p>по учебной дисциплине (МДК)</p> <p><u>МДК 01.01 «Технология</u></p> <p><u>первичной переработки скота,</u></p> <p><u>птицы и кроликов»</u></p> <p>специальность</p> <p>19.02.08«Технология мяса и</p> <p>мясных продуктов» _____</p> <p>(указать шифр и название</p> <p>специальности)</p> <p>Группа</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Курс _____ 2 _____</p>	<p><b>Утверждаю:</b></p> <p>Гл. специалист по УМР</p> <p>_____ Воронина Л.В.</p>
<p>1. Убой кроликов</p> <p>2. Особенности процессов шпарки,опалки</p>		

3. Выполнить расчет цеха убоя крс, имея исходные данные: производительность в смену 1,9 т, масса одной головы 450 кг.	
Преподаватель: _____ (подпись)	_____ Морозова С.А. _____ (ФИО преподавателя)

### **Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01**

#### **Вариант 1**

- 1 Партия крупного рогатого скота в количестве 500 голов из фермерского подсобного хозяйства поступила на ООО «Костромской мясоперерабатывающий комбинат».
- 2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по живой массе и упитанности, размещения и предубойного содержания скота.
- 3 Смоделировать процесс оглушения крупного рогатого скота электрическим способом.
- 4 Смоделировать процесс обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания, выбор режимов холодильной обработки и отправка в холодильник.
- 5 Смоделировать обеспечение работы бокса для оглушения В2-ФБУ, инструментов для обескровливания, установки для съёмки шкуры, для удаления рогов, копыт, для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования.

#### **Вариант 2**

- 1 Партия крупного рогатого скота в количестве 400 голов из фермерского подсобного хозяйства поступила на ОАО «Содружество».
- 2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по количеству и качеству мяса, размещения и предубойного содержания скота.
- 3 Смоделировать процесс оглушения свиней химическим способом. Смоделировать процесс обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.



4 Смоделировать обеспечение работы оборудования для оглушения, инструмента для обескровливания (работа полого ножа), оборудования для съёмки шкуры, для удаления рогов, копыт, для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования.

#### Вариант 3

1 Партия свиней в количестве 400 голов из фермерского подсобного хозяйства поступила на ООО «Костромской мясоперерабатывающий комбинат».

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по живой массе и упитанности, размещения и предубойного содержания скота.

3 Смоделировать процесс убоя и переработки свиней со съёмкой шкуры. Смоделировать процесс оглушения, обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

4 Смоделировать обеспечение работы аппарата для электрооглушения ФЭОС, установки для обескровливания, для съёмки шкуры, для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования

#### Вариант 4

1 Партия свиней в количестве 600 голов из подсобного фермерского хозяйства поступила на ОАО «Костромской мясоперерабатывающий комбинат».

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по количеству и качеству мяса, размещения и предубойного содержания скота.

3 Смоделировать процесс убоя и переработки свиней со съёмкой шкуры. Смоделировать процесс оглушения, обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

4 Смоделировать обеспечение работы фиксирующегося конвейера для электрооглушения Г2-ФПК, установки для обескровливания, для съёмки крупона, для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования.

#### Вариант 5

1 Партия свиней в количестве 300 голов из подсобного фермерского хозяйства поступила на ООО «Царь-мясо».

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по живой массе и упитанности, размещения и предубойного содержания скота.

3 Смоделировать процесс убоя и переработки свиней без съёмки шкуры.

4 Смоделировать процесс оглушения, обескровливания, шпарки, съёмки щетины, опалки, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

5 Смоделировать обеспечение работы аппарата для электрооглушения, установки для обескровливания, шпар-чана К7-ФШ2-К, скрёбмашины, опалочной машины

#### Вариант 6

- 1 Партия свиней в количестве 700 голов из подсобного фермерского хозяйства поступила на ОАО «Содружество».
- 2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по живой массе и упитанности, размещения и предубойного содержания скота.
- 3 Смоделировать процесс убоя и переработки свиней без съёмки шкуры.
- 4 Смоделировать процесс оглушения, обескровливания, шпарки, съёмки щетины, опалки, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.
- 5 Смоделировать обеспечение работы аппарата для электрооглушения , установки для обескровливания, шпарчана, скрёбмашины ФУЩ-100, опалочной печи, оборудования для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования.

#### Вариант 7

- 1 Партия крупного рогатого скота в количестве 400 голов из подсобного фермерского хозяйства поступила на ООО «Костромской мясоперерабатывающий комбинат».
- 2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по количеству и качеству мяса, размещения и предубойного содержания скота.
- 3 Смоделировать процесс оглушения крупного рогатого скота механическим способом
- 4 Смоделировать процесс обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.
- 5 Смоделировать обеспечение работы оборудования для оглушения, установки для обескровливания, установки для обрубки рогов В2-ФРМ, для съёмки шкуры, для удаления рогов, копыт, для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования.

#### Вариант 8

- 1 Партия крупного рогатого скота в количестве 200 голов из подсобного фермерского хозяйства поступила на ОАО «Содружество».
- 2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по живой массе и упитанности, размещения и предубойного содержания скота.
- 3 Смоделировать процесс оглушения крупного рогатого скота электрическим способом
- 4 Смоделировать процесс обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.
- 5 Смоделировать обеспечение работы оборудования для оглушения, установки для обескровливания, установки для съёмки шкуры А1 -ФУУ, для удаления рогов, копыт, для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования.

#### Вариант 9

1 Партия мелкого рогатого скота в количестве 200 голов из подсобного фермерского хозяйства поступила на ООО «Костромской мясоперерабатывающий комбинат».

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по живой массе и упитанности, размещения и предубойного содержания скота.

3 Смоделировать процесс убоя и переработки свиней без съёмки шкуры.

4 Смоделировать процесс обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

5 Смоделировать обеспечение работы оборудования для обескровливания, установки для съёмки шкуры РЗ-ФУВ, для удаления рогов, копыт, для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования

Вариант 10

1 Партия сухопутной птицы в количестве 1000 штук с Галичской птицефабрики поступила в убойный цех.

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота сухопутной птицы.

3 Смоделировать процесс убоя сухопутной птицы наружным способом.

4 Смоделировать процесс обескровливания, шпарки, удаления оперенья, потрошения, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

5 Смоделировать обеспечение работы оборудования для обескровливания, установки для шпарки, удаления оперенья, потрошения.

Вариант 11

1 Партия цыплят бройлеров в количестве 500 штук с ЗАО «Победа-АГРО» поступила в убойный цех.

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота сухопутной птицы.

3 Смоделировать процесс убоя сухопутной птицы внутренним способом.

4 Смоделировать процесс обескровливания, шпарки, удаления оперенья, потрошения, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

5 Смоделировать обеспечение работы оборудования для обескровливания, установки для шпарки, удаления оперенья, потрошения

Вариант 12

1 Партия свиней в количестве 150 голов из подсобного фермерского хозяйства поступила на ООО «Царь-мясо».

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по количеству и качеству мяса, размещения и предубойного содержания скота.

3 Смоделировать процесс убоя и переработки свиней со съёмкой шкуры.

4 Смоделировать процесс оглушения, обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, распиловки, сухого и Мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

5 Смоделировать обеспечение работы оборудования для электрооглушения, установки для обескровливания, съёмки шкуры, оборудования для распиловки (устройство дисковых пил), для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования.

Вариант 13

1 Партия водоплавающей птицы в количестве 800 штук с птицефабрики «Галичское по птицеводству» поступила в убойный цех.

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота водоплавающей птицы.

3 Смоделировать процесс убоя водоплавающей птицы.

4 Смоделировать процесс обескровливания,шпарки, воскования,удаления оперенья, потрошения, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

5Смоделировать обеспечение работы оборудования для обескровливания, установки для шпарки, воскования, удаления оперенья, потрошения.

Вариант 14

1 Партия кроликов в количестве 300 штук из подсобного хозяйства поступила в

убойный цех частного предприятия «Галичское».

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки кроликов.

3 Смоделировать процесс убоя кроликов.

4 Смоделировать процесс обескровливания, съёмки шкурок, потрошения, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

5 Смоделировать обеспечение работы оборудования для обескровливания, установки для съёмки шкурок, удаление головы, ног, потрошения.

Вариант 15

1 Партия свиней в количестве 700 голов из подсобного фермерского хозяйства поступила на ОАО «Черкизовский мясокомбинат».

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по живой массе и упитанности, размещения и предубойного содержания скота.

3 Смоделировать процесс убоя и переработки свиней без съёмки шкуры.

4 Смоделировать процесс оглушения, обескровливания, шпарки, съёмки щетины, опалки, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

5 Смоделировать обеспечение работы аппарата для электрооглушения, установки для обескровливания, шпарчана, скрёбмашины, опалочной печи К7- ФОПС, оборудования для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования.

Вариант 16

1 Партия свиней в количестве 500 голов из подсобного фермерского хозяйства поступила на ООО «Царь-мясо».

2Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по количеству и качеству мяса,

размещения и предубойного содержания скота.

3 Смоделировать процесс убоя и переработки свиней со съёмкой шкуры.

4 Смоделировать процесс оглушения, обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, распиловки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

5 Смоделировать обеспечение работы оборудования для электрооглушения, установки для обескровливания, съёмки шкуры, оборудования для

распиловки (устройство дисковых пил), для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования

#### Вариант 17

1 Партия крупного рогатого скота в количестве 300 голов из фермерского подсобного хозяйства поступила на ООО «Костромской мясоперерабатывающий комбинат».

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по живой массе и упитанности, размещения и предубойного содержания скота.

3 Смоделировать процесс оглушения крупного рогатого скота электрическим способом.

4 Смоделировать процесс обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания, выбор режимов холодильной обработки и отправка в холодильник.

5 Смоделировать обеспечение работы бокса для оглушения В2-ФБУ, инструментов для обескровливания, установки для съёмки шкуры, для удаления рогов, копыт, для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования.

#### Вариант 18

1 Партия крупного рогатого скота в количестве 520 голов из фермерского подсобного хозяйства поступила на ОАО «Содружество».

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по количеству и качеству мяса, размещения и предубойного содержания скота.

3 Смоделировать процесс оглушения свиней химическим способом

4 Смоделировать процесс обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

5 Смоделировать обеспечение работы оборудования для оглушения, инструмента для обескровливания (работа полого ножа), оборудования для съёмки шкуры, для удаления рогов, копыт, для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборуд

#### Вариант 19

1 Партия свиней в количестве 470 голов из фермерского подсобного хозяйства поступила на ООО «Костромской мясоперерабатывающий комбинат»

2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по живой массе и упитанности, размещения и предубойного содержания скота.

3 Смоделировать процесс убоя и переработки свиней со съёмкой шкуры.

4 Смоделировать процесс оглушения, обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.

5. Смоделировать обеспечение работы аппарата для электрооглушения ФЭОС, установки для обескровливания, для съёмки шкуры, для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого туалета для взвешивания, холодильного оборудования.

#### Вариант 20

- 1 Партия свиней в количестве 700 голов из подсобного фермерского хозяйства поступила на ООО «Костромской мясокомбинат»
- 2 Смоделировать процесс сдачи-приемки скота по количеству и качеству мяса, размещения и предубойного содержания скота.
- 3 Смоделировать процесс убоя и переработки свиней со съёмкой шкуры.
- 4 Смоделировать процесс оглушения, обескровливания, съёмки шкуры, нутровки, сухого и мокрого туалета, клеймения, взвешивания и отправки в холодильник.
- 5 Смоделировать обеспечение работы фиксирующегося конвейера электрооглушения Г2-ФПК, установки для обескровливания, для съёмки крупона, для распиловки, для нутровки, для сухого и мокрого

#### Критерии оценивания экзамена и дифференцированного зачета

Оценкой 5 (отлично) оцениваются ответы обучающихся, если:

- раскрыты и точно употреблены основные понятия;
- сущность вопросов раскрыта полно, развернуто, структурировано, логично;
- использованы при ответе примеры, иллюстрирующие теоретические положения;
- представлены разные точки зрения на проблему;
- выводы обоснованы и последовательны;
- диалог с преподавателем выстраивается с обоснованием связи сути вопросов билета с другими вопросами и разделами учебной дисциплины;
- полно и оперативно отвечает на дополнительные вопросы

Оценкой 4 (хорошо):

- частично раскрыты основные понятия;
- в целом материал излагается полно, по сути билета;
- использованы при ответе примеры, иллюстрирующие теоретические положения;
- выводы обоснованы и последовательны;
- выстраивается диалог с преподавателем по содержанию вопроса;
- ответил на большую часть дополнительных вопросов.

Оценкой 3 (удовлетворительно):

- раскрыта только меньшая часть основных понятий;
- не достаточно точно употреблял основные категории и понятия;

- не достаточно полно и не структурировано отвечал по содержанию вопросов;
- не использовал примеры, иллюстрирующие теоретические положения;
- не рассматривал разные точки зрения на проблему;
- диалог с преподавателем не получился;
- возникли проблемы в обосновании выводов, аргументаций;
- не ответил на большинство дополнительных вопросов.

Оценкой 2 (неудовлетворительно):

- не раскрыто ни одно из основных понятий;
- не знает основные определения категорий и понятий дисциплины;
- допущены существенные неточности и ошибки при изложении материала;
- практическое отсутствие реакции на дополнительные вопросы по билету

Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

### Учебники

1. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. В 2 кн. Кн. 1 Общая технология мяса. Кн.2 Технология мясных продуктов. М.: "КолосС", 2013 г
2. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе, 2013г
3. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб.-справ. пос. для вузов. - 4-е изд., испр., 2014
4. Антипова Л. В., Полянских С. В., Калачев А. А. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства, 2013
5. Кочерга А.В. Проектирование и строительство предприятий мясной промышленности. М.: "КолосС", 2015 г.

Дополнительные источники:

- 1 Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2015
- 2 Гушин В.В., Кулишов Б.В., Макавеев И.И., Митрофанов Н.С. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. М.: Колос, 2014
- 3 Антипова Л.В., Л.П.Бессонова, Сидельников В.М., В.Ю.Астанина  
Производственный учет и отчетность в мясной отрасли С-Пб ГИОРД 2016
- 4 Антипова Л.В. Бредихин С.А., Бредихина О.В. и др. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. М.: Колос, 2014

### Журналы:

«Мясная индустрия»

«Пищевая промышленность»

### Интернет-ресурсы:

<http://trinixy.ru/50862-proizvodstvo-kolbasnyx-izdelij-38-foto.html>  
<http://www.youtube.com/watch?v=GM39Ghl0qKQ&feature=related>  
<http://www.youtube.com/watch?v=3KaPQnjFP3E&feature=related>

[http://www.youtube.com/watch?v=txJs6a7bj\\_04&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=txJs6a7bj_04&feature=related)  
<http://www.fermer.ru/forum/obshchie-voprosy-po-krolikovodstvu/81981>  
<http://www.stavsu.ru/page.aspx?path=science&idpage=413>

**Электронные источники информации**

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ – режим доступа: <http://ft.kstu.ru/ft/>

В итоговой работе представлены задания, относящиеся к трем уровням сложности: “низкий”, “средний”, “высокий”. В зависимости от типа и трудности задания его выполнение оценивается разным числом баллов. Выполнение каждого задания “низкого” уровня сложности оценивается 1 баллом. За выполнение заданий “среднего” уровня сложности в зависимости от полноты и правильности ответа присваивается до 2 баллов.



К заданию “высокого” уровня сложности относится решение ситуационных задач. За выполнение заданий “высокого” уровня в зависимости от полноты и правильности ответа присваивается до 3-х баллов.

Задания “низкого” и “среднего” уровней сложности проверяются автоматически. Ответы на задания “высокого” уровня проверяются в ручном режиме.

Распределение заданий по уровням сложности представлено в следующей таблице:

Уровень сложности задания	Балл	Процентное содержание заданий	Тип вопросов
Низкий	1	50%	- задания с выбором одного правильного ответа
Средний	2	33%	- множественный выбор; - вопросы на упорядочивание или установление правильной последовательности
Высокий	3	17 %	- задачи, предусматривающие развернутый ответ

Критерии оценивания итоговой письменной работы:

Оценка	Процент выполнения
“отлично”	85-100%
“хорошо”	70-84%
“удовлетворительно”	50-69%
“неудовлетворительно”	менее 49%