Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 12:59:02
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
Донской аграрный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ

Оценка и контроль качества продукции животноводства

Специальность 36.02.02 Зоотехния
на базе 11 классов (среднее общее образование)

Форма обучения заочная

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет»

Разработчик:

Кобыляцкий П.С.	_____	доцент	канд. с.-х. наук	доцент
ФИО	(подпись)	(должность)	(ученая степень)	(ученое звание)

Рассмотрено и рекомендовано:

На заседании Методического совета Колледжа протокол заседания от 24.03.2026 №7

И.о. Директора Донского аграрного колледжа Чернышкова О.С.

(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

1.Общие положения

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины Оценка и контроль качества продукции животноводства.

Фонд оценочных средств включает контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

Текущий контроль успеваемости проводится в течение семестра в форме периодического выборочного устного опроса, контрольных работ по пройденным разделам и контроля за выполнением заданий на практических занятиях.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (умения, знания, общие компетенции)	**Основные показатели оценки результатов**	**Форма контроля и оценивания**
уметь: • Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства (ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-2.3) • Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства (ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-2.3). • Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства (ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-2.3)	• Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства; • Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства; • Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства	– Периодический устный опрос – Наблюдение и оценка качества работ практических занятиях – Контроль самостоятельной работы – Экзамен
знать: • эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства (ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-2.3)	• эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства • мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производствен-	– Периодический устный опрос – Наблюдение и оценка качества работ на практических занятиях – Контроль самостоятельной работы – Экзамен

• мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства (ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-2.3) • методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства (ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-2.3)	ных показателей животноводства • методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства	

3. Контрольно-оценочные материалы текущего контроля

В качестве контрольно-оценочных материалов текущего контроля используются:

3.1. Периодический устный опрос и письменные контрольные работы, коллоквиумы

Термины для контрольной работы №1

Качество сельскохозяйственной продукции. Методы определения показателей качества сельскохозяйственной продукции. Стандартизация коровьего молока. Химический состав и качественная оценка козьего молока. Химический состав и качественная оценка овечьего молока Химический состав и качественная оценка молока кобылиц. Классификация питьевого молока. Стандартизация и качественная оценка пастеризованного молока. Стандартизация и качественная оценка стерилизованного молока. Стандартизация и качественная оценка топленого молока. Стандартизация молока для питания детей. Классификация кисломолочных продуктов. Стандартизация молочных продуктов молочнокислого брожения. Стандартизация молочных продуктов смешанного брожения. Классификация масла. Стандартизация масла из коровьего молока. Стандартизация масла комбинированного.

Термины для контрольной работы №2

Классификация колбасных изделий. Стандартизация вареных колбас. Стандартизация варено-копченых колбас. Стандартизация сырокопченых колбас. Стандартизация полукопченых колбас. Стандартизация сосисок и сарделек. Стандартизация колбас вареных фаршированных. Стандартизация кровяных колбас. Стандартизация колбасных изделий из конины. Стандартизация ливерных колбас, студней и зельцев. Стандартизация колбасных изделий из мяса птицы. Классификация мясных копченостей. Стандартизация копченостей из свинины. Стандартизация копченостей из говядины. Стандартизация копченостей из баранины. Классификация консервов. Стандартизация мясных консервов. Стандартизация мясорастительных консервов. Стандартизация консервов из субпродуктов. Стандартизация салобобовых консервов. Стандартизация консервов мясных паштетных. Стандартизация консервов из мяса птицы. Классификация полуфабрикатов. Стандартизация рубленых и кусковых полуфабрикатов

Вопросы для коллоквиума №1

1. Стандартизация и сертификация продукции животноводства. Понятие стандарти-

зации. Основные термины и определения
2. Цели, задачи и функции стандартизации
3. Виды стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации
4. Основные направления развития стандартизации
5. Принципы и методы стандартизации
6. Нормативные документы по стандартизации
7. Категории и виды стандартов
8. Порядок разработки стандартов разных категорий
9. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов и категорий
10. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований госстандартов
11. Системы стандартизации
12. Сертификация молочной продукции
13. Сертификация мясопродуктов
14. Сертификация яиц
15. Сертификация меда и других продуктов пчеловодства
16. Сертификация рыбы и других продуктов рыбоводства
17. Качество сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, термины и определения
18. Показатели качества, методы оценки качества продукции
19. Методы определения показателей качества сельскохозяйственной продукции
20. Стандартизация коровьего молока
21. Химический состав и качественная оценка козьего молока
22. Химический состав и качественная оценка овечьего молока
23. Химический состав и качественная оценка молока кобылиц
24. Классификация питьевого молока
25. Стандартизация и качественная оценка пастеризованного молока
26. Стандартизация и качественная оценка стерилизованного молока
27. Стандартизация и качественная оценка топленого молока
28. Стандартизация молока для питания детей
29. Классификация кисломолочных продуктов
30. Стандартизация молочных продуктов молочнокислого брожения
31. Стандартизация молочных продуктов смешанного брожения
32. Классификация масла
33. Стандартизация масла из коровьего молока
34. Стандартизация масла комбинированного

Вопросы для коллоквиума №2

1. Классификация колбасных изделий
2. Стандартизация вареных колбас
3. Стандартизация варено-копченых колбас
4. Стандартизация сырокопченых колбас
5. Стандартизация полукопченых колбас
6. Стандартизация сосисок и сарделек
7. Стандартизация колбас вареных фаршированных
8. Стандартизация кровяных колбас
9. Стандартизация колбасных изделий из конины
10. Стандартизация ливерных колбас, студней и зельцев
11. Стандартизация колбасных изделий из мяса птицы
12. Классификация мясных копченостей
13. Стандартизация копченостей из свинины
14. Стандартизация копченостей из говядины
15. Стандартизация копченостей из баранины
16. Классификация консервов

17. Стандартизация мясных консервов
18. Стандартизация мясорастительных консервов
19. Стандартизация консервов из субпродуктов
20. Стандартизация салобобовых консервов
21. Стандартизация консервов мясных паштетных
22. Стандартизация консервов из мяса птицы
23. Классификация полуфабрикатов
24. Стандартизация рубленых и кусковых полуфабрикатов
25. Стандартизация полуфабрикатов в тесте
26. Классификация субпродуктов
27. Химический состав и качественная оценка субпродуктов
28. Классификация животных жиров
29. Стандартизация пищевых топленых жиров
30. Классификация куриных пищевых яиц
31. Стандартизация диетических яиц
32. Стандартизация столовых яиц
33. Классификация и стандартизация меда
34. Классификация и стандартизация воска
35. Стандартизация маточного молочка
36. Стандартизация прополиса
37. Стандартизация пчелиного яда
38. Классификация рыбных продуктов
39. Стандартизация копченых рыбных продуктов
40. Стандартизация соленых рыбных продуктов
41. Стандартизация рыбных консервов
42. Стандартизация рыбных пресервов
43. Классификация и стандартизация нерыбных продуктов

Критерии оценки устных и письменных ответов

Критерии	Качественная оценка образовательных результатов
Ответы на вопросы даны в полном объеме, высказывания связные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры.	Отлично
Вопрос раскрыт не в полном объеме, высказывания в основном связные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры. Ответы на вопросы сигнализируют о наличии проблемы в понимании темы.	Хорошо
Ответы на вопросы в значительной степени зависят от помощи со стороны преподавателя. Высказывания несвязные и нелогичные. Научная лексика не использована, примеры не приведены.	Удовлетворительно
Ответы на вопросы отсутствуют.	Неудовлетворительно

3.2. Оценка выполненных практических работ, контроль самостоятельной работы

Оценка выполненных практических работ проводится.

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;

Критерии оценивания:

– «отлично» – Обучающийся демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%;
– «хорошо» – Обучающийся принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений обучающегося, полнота и правильность ответов 60-79%;
– «удовлетворительно» – Обучающийся принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %.
– «неудовлетворительно» – Обучающийся отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре.

Оценка за семестр

Семестровая оценка определяется как округленное до целого числа среднее арифметическое оценок текущего контроля, полученных в течение семестра.

4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

Учебным планом по дисциплине «Оценка и контроль качества продукции животноводства» предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

4.1. Задания

Пример задания (билета):

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
Донской аграрный колледж
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

Кафедра пищевых технологий и товароведения
Дисциплина: «Оценка и контроль качества продукции животноводства»

Утверждено на заседании кафедры, протокол

№ __ от "__" _____ 20__ г.

Направление подготовки: 36.02.02 «Зоотехния»

Инструкция:
1. Внимательно прочтите задание.
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
3. Вы можете пользоваться канцелярскими принадлежностями.

Билет № 0

1. Классификация питьевого молока

_____

2. Стандартизация колбасных изделий из конины

_____

Преподаватель_____ _____ Зав. кафедрой _____ _____
(подпись) (ФИО) (подпись) (ФИО)

Варианты заданий

Вопросы к экзамену по дисциплине « Оценка и контроль качества продукции животноводства»

1. Стандартизация и сертификация продукции животноводства. Понятие стандартизации. Основные термины и определения
2. Цели, задачи и функции стандартизации
3. Виды стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации
4. Основные направления развития стандартизации
5. Принципы и методы стандартизации
6. Нормативные документы по стандартизации
7. Категории и виды стандартов
8. Порядок разработки стандартов разных категорий
9. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов и категорий
10. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований госстандартов
11. Системы стандартизации
12. Сертификация молочной продукции
13. Сертификация мясопродуктов
14. Сертификация яиц
15. Сертификация меда и других продуктов пчеловодства
16. Сертификация рыбы и других продуктов рыбоводства
17. Качество сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, термины и определения
18. Показатели качества, методы оценки качества продукции
19. Методы определения показателей качества сельскохозяйственной продукции
20. Стандартизация коровьего молока
21. Химический состав и качественная оценка козьего молока
22. Химический состав и качественная оценка овечьего молока
23. Химический состав и качественная оценка молока кобылиц
24. Классификация питьевого молока
25. Стандартизация и качественная оценка пастеризованного молока
26. Стандартизация и качественная оценка стерилизованного молока
27. Стандартизация и качественная оценка топленого молока
28. Стандартизация молока для питания детей
29. Классификация кисломолочных продуктов
30. Стандартизация молочных продуктов молочнокислого брожения
31. Стандартизация молочных продуктов смешанного брожения
32. Классификация масла
33. Стандартизация масла из коровьего молока
34. Стандартизация масла комбинированного
35. Классификация колбасных изделий
36. Стандартизация вареных колбас
37. Стандартизация варено-копченых колбас
38. Стандартизация сырокопченых колбас
39. Стандартизация полукопченых колбас
40. Стандартизация сосисок и сарделек

41. Стандартизация колбас вареных фаршированных
42. Стандартизация кровяных колбас
43. Стандартизация колбасных изделий из конины
44. Стандартизация ливерных колбас, студней и зельцев
45. Стандартизация колбасных изделий из мяса птицы
46. Классификация мясных копченостей
47. Стандартизация копченостей из свинины
48. Стандартизация копченостей из говядины
49. Стандартизация копченостей из баранины
50. Классификация консервов
51. Стандартизация мясных консервов
52. Стандартизация мясорастительных консервов
53. Стандартизация консервов из субпродуктов
54. Стандартизация салобобовых консервов
55. Стандартизация консервов мясных паштетных
56. Стандартизация консервов из мяса птицы
57. Классификация полуфабрикатов
58. Стандартизация рубленых и кусковых полуфабрикатов
59. Стандартизация полуфабрикатов в тесте
60. Классификация субпродуктов
61. Химический состав и качественная оценка субпродуктов
62. Классификация животных жиров
63. Стандартизация пищевых топленых жиров
64. Классификация куриных пищевых яиц
65. Стандартизация диетических яиц
66. Стандартизация столовых яиц
67. Классификация и стандартизация меда
68. Классификация и стандартизация воска
69. Стандартизация маточного молочка
70. Стандартизация прополиса
71. Стандартизация пчелиного яда
72. Классификация рыбных продуктов
73. Стандартизация копченых рыбных продуктов
74. Стандартизация соленых рыбных продуктов
75. Стандартизация рыбных консервов
76. Стандартизация рыбных пресервов
77. Классификация и стандартизация нерыбных продуктов

Критерии оценивания

Экзаменационный билет содержит два теоретических вопроса. Оценивание производится по каждому вопросу билета. Ответы на теоретические вопросы оцениваются следующим образом:

Правильный, полный ответ – 5 баллов;

Правильный, не полный ответ – 4 балла;

Не точный, не полный ответ – 3 балла;

Неверный ответ/отсутствие ответа – 2 балла.

Итоговая оценка по экзамену определяется как округленное до целого числа среднее арифметическое баллов семестровой оценки (текущего контроля) и баллов по каждому вопросу экзаменационного билета.

5. Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОК-1

Задания закрытого типа:

1. Температура молока при приемке на завод, °С:

1-2
20-25
10
-10

Правильный ответ:3

2. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания:

1. высшего и первого сортов:
2. третьего
3. четвертого
4. несортового

Правильный ответ: 1

3. Молоко нагретое до определенной температуры (63°С и выше, но не ниже точки кипения) называется:

нормализованным
пастеризованным
микробиологическим
восстановленным

Правильный ответ : 2

4. Срок хранения сметаны:

не более 3 суток при температуре не выше 10°С
не более 72 часов при температуре 2-4°С
не более 10 дней при температуре -30°С
не более 36 ч при температуре 4-8°С

Правильный ответ:4

5. Ветеринарное свидетельство действительно в течение:

1 дня
3 суток
5 суток
10 дней

Правильный ответ: 2

6. Срок хранения и реализация творога:

не более 3 суток при температуре не выше 5°С
не более 72 часов при температуре 2-4°С
не более 10 дней при температуре -30°С
не более 36 ч при температуре 4-8°С

Правильный ответ: 4

7. Согласно ГОСТ на категории упитанности крупного рогатого скота, молодняк, сдаваемый для убоя, в зависимости от возраста и живой массы подразделяют на:
2 категории
4 категории
7 категорий
Правильный ответ: 3

8. Согласно ГОСТ на категории упитанности свиней, сдаваемых для убоя, в зависимости от живой массы, возраста и толщины шпика подразделяют на:
4 категории
5 категории
6 категорий
Правильный ответ: 3

9. Согласно ГОСТ номенклатуры шкур, в зависимости от вида, массы и площади в парном состоянии шкуры подразделяют на:
3 группы
4 группы
5 групп
Правильный ответ: 2

10. Условные обозначения на тушках птиц – цыплята-бройлеры:
Ц
ЦМ
ЦП
ЦБ
Правильный ответ: 4

11. К убойным животным, поступающим на предприятия мясоперерабатывающей отрасли РФ в качестве сырья относят:
кенгуру
свиней
крупный рогатый скот
китов
куропаток
Правильный ответ: 2,3

12. Каким видом транспорта осуществляют перемещение сельскохозяйственных животных к местам их убоя:
воздушным
железнодорожным
подводным
автомобильным
Правильный ответ: 2,4

13. Рекомендуемый радиус расстояния доставки убойных животных железнодорожным транспортом на предприятия мясной промышленности не более:
1. 100 км
2. 300 км
3. 600 км

4. 1000 км
Правильный ответ: 3

14. По результатам проверки соблюдения стандартов составляют:
1. приказ
2. указ
3. акт
4. рапорт

Правильный ответ: 3

15. По пищевой ценности субпродукты делят на … категории:
1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа:

1. Сложный углевод молока это _____
Правильный ответ: лактоза

2. Обобщающее название мякотных субпродуктов (почки, печень, сердце, легкие, желудок, сетка, вымя) это_____
Правильный ответ: ливер

3. Сократительную функцию мышц выполняет белок _____
Правильный ответ: актомиозин

4. **Дефростация это _____**
Правильный ответ: размораживание

5. В водо-солевых растворах растворимы следующие белки мышечной ткани _____
Правильный ответ: миофибриллы

ОК-2

Задания закрытого типа:
1. Температура молока при приемке на завод, °С:
1-2
20-25
10
-10
. *Правильный ответ:3*

2. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания:
5. высшего и первого сортов:
6. третьего
7. четвертого
8. несортового

Правильный ответ: 1

3. Молоко нагретое до определенной температуры (63°С и выше, но не ниже точки кипения) называется:
нормализованным
пастеризованным
микробиологическим
восстановленным
Правильный ответ : 2

4. Срок хранения сметаны:
не более 3 суток при температуре не выше 10°С
не более 72 часов при температуре 2-4°С
не более 10 дней при температуре -30°С
не более 36 ч при температуре 4-8°С
Правильный ответ:4

5. Ветеринарное свидетельство действительно в течение:
1 дня
3 суток
5 суток
10 дней
Правильный ответ: 2

6. Срок хранения и реализация творога:
не более 3 суток при температуре не выше 5°С
не более 72 часов при температуре 2-4°С
не более 10 дней при температуре -30°С
не более 36 ч при температуре 4-8°С
Правильный ответ: 4

7. Согласно ГОСТ на категории упитанности крупного рогатого скота, молодняк, сдаваемый для убоя, в зависимости от возраста и живой массы подразделяют на:
2 категории
4 категории
7 категорий
Правильный ответ: 3

8. Согласно ГОСТ на категории упитанности свиней, сдаваемых для убоя, в зависимости от живой массы, возраста и толщины шпика подразделяют на:
4 категории
5 категории
6 категорий
Правильный ответ: 3

9. Согласно ГОСТ номенклатуры шкур, в зависимости от вида, массы и площади в парном состоянии шкуры подразделяют на:
3 группы
4 группы
5 групп
Правильный ответ: 2

10. Условные обозначения на тушках птиц – цыплята-бройлеры:

Ц
ЦМ
ЦП
ЦБ
Правильный ответ: 4

11. К убойным животным, поступающим на предприятия мясоперерабатывающей отрасли РФ в качестве сырья относят:
кенгуру
свиней
крупный рогатый скот
китов
. куропаток
Правильный ответ: 2,3

12. Каким видом транспорта осуществляют перемещение сельскохозяйственных животных к местам их убоя:
воздушным
железнодорожным
подводным
автомобильным
Правильный ответ: 2,4

13. Рекомендуемый радиус расстояния доставки убойных животных железнодорожным транспортом на предприятия мясной промышленности не более:
5. 100 км
6. 300 км
7. 600 км
8. 1000 км
Правильный ответ: 3

14. По результатам проверки соблюдения стандартов составляют:
5. приказ
6. указ
7. акт
8. рапорт

Правильный ответ: 3

15. По пищевой ценности субпродукты делят на … категории:
5. 1
6. 2
7. 3
8. 4

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа:

1. Сложный углевод молока это _____
Правильный ответ: лактоза

2. Обобщающее название мякотных субпродуктов (почки, печень, сердце, легкие, желудок, сетка, вымя) это_____

Правильный ответ: ливер

3. Сократительную функцию мышц выполняет белок _____
Правильный ответ: актомиозин

4. **Дефростация это _____**
Правильный ответ: размораживание

5. В водо-солевых растворах растворимы следующие белки мышечной ткани _____
Правильный ответ: миофибриллы

ОК-9

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Задания закрытого типа:
1. Какие из документов требуются для транспортировки убойных животных на мясокомбинат:
. ветеринарное свидетельство
. счет-фактура
. медицинская книжка
. товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость)
. паспорт
Правильный ответ:1,4

2. По результатам проверки соблюдения стандартов составляют:
1. приказ
2. указ
3. акт
4. рапорт

Правильный ответ: 3

3. Существуют следующие способы сдачи-приемки скота на мясокомбинаты:
по живой массе
. по количеству
. по количеству и качеству мяса
. по степени загрязнений животными
Правильный ответ : 1,3

4. Условные обозначения на тушках птиц – цыплята-бройлеры:
1. Ц
2. ЦМ
3. ЦП
4. ЦБ

Правильный ответ: 4

5. Ветеринарное свидетельство действительно в течение:
1 дня
. 3 суток
. 5 суток
. 10 дней

Правильный ответ: 2

6. Каких сельскохозяйственных животных комплектуют в гурты для транспортировки гоном (перегоном животных):

овец
. свиней
. крупный рогатый скот
. кроликов.

Правильный ответ: 1,3

7. Согласно ГОСТ на категории упитанности крупного рогатого скота, молодняк, сдаваемый для убоя, в зависимости от возраста и живой массы подразделяют на:

2 категории
4 категории
7 категорий

Правильный ответ: 3

8. Согласно ГОСТ на категории упитанности свиней, сдаваемых для убоя, в зависимости от живой массы, возраста и толщины шпика подразделяют на:

4 категории
5 категории
6 категорий

Правильный ответ: 3

9. Согласно ГОСТ номенклатуры шкур, в зависимости от вида, массы и площади в парном состоянии шкуры подразделяют на:

3 группы
4 группы
5 групп

Правильный ответ: 2

10. К предприятиям мясной промышленности относят:

5. птицефабрику
6. цементный завод
7. кроликобойню
8. кондитерскую фабрику

Правильный ответ: 1,3

11. К убойным животным, поступающим на предприятия мясоперерабатывающей отрасли РФ в качестве сырья относят:

. кенгуру
. свиней
. крупный рогатый скот
. китов
. куропаток

Правильный ответ: 2,3

12. Каким видом транспорта осуществляют перемещение сельскохозяйственных животных к местам их убоя:

воздушным
. железнодорожным
. подводным

. автомобильным
Правильный ответ: 2,4

13. Рекомендуемый радиус расстояния доставки убойных животных железнодорожным транспортом на предприятия мясной промышленности не более:

9. 100 км
10. 300 км
11. 600 км
12. 1000 км

Правильный ответ: 3

14. К задачам хладобойни относятся:

5. первичная переработка скота, замораживание мяса и изготовление колбасных изделий.
6. первичная переработка скота.
7. первичная переработка скота, охлаждение, замораживание и долгосрочное хранение мяса.
8. изготовление колбасных изделий.

Правильный ответ: 3

15. По пищевой ценности субпродукты делят на … категории:

9. 1
10. 2
11. 3
12. 4

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа:

1. Сложный углевод молока это ____
Правильный ответ: лактоза

2. Обобщающее название мякотных субпродуктов (почки, печень, сердце, легкие, желудок, сетка, вымя) это_____
Правильный ответ: ливер

3. Сократительную функцию мышц выполняет белок _____
Правильный ответ: актомиозин

4. **Дефростация это _____**
Правильный ответ: размораживание

5. В водо-солевых растворах растворимы следующие белки мышечной ткани _____
Правильный ответ: миофибриллы

ПК-2.3

Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.
Задания закрытого типа:
1. Температура молока при приемке на завод, °С:

. 1-2
. 20-25
. 10
. -10
. *Правильный ответ:3*

2. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания:

9. высшего и первого сортов:
10. третьего
11. четвертого
12. несортового

Правильный ответ: 1

3. Молоко нагретое до определенной температуры (63°С и выше, но не ниже точки кипения) называется:

. нормализованным
. пастеризованным
. микробиологическим
. восстановленным

Правильный ответ : 2

4. Срок хранения сметаны:

не более 3 суток при температуре не выше 10°С
. не более 72 часов при температуре 2-4°С
. не более 10 дней при температуре -30°С
. не более 36 ч при температуре 4-8°С

Правильный ответ:4

5. Ветеринарное свидетельство действительно в течение:

. 1 дня
. 3 суток
. 5 суток
. 10 дней

Правильный ответ: 2

6. Срок хранения и реализация творога:

. не более 3 суток при температуре не выше 5°С
. не более 72 часов при температуре 2-4°С
. не более 10 дней при температуре -30°С
. не более 36 ч при температуре 4-8°С

Правильный ответ: 4

7. Согласно ГОСТ на категории упитанности крупного рогатого скота, молодняк, сдаваемый для убоя, в зависимости от возраста и живой массы подразделяют на:

. 2 категории
. 4 категории
. 7 категорий

Правильный ответ: 3

8. Согласно ГОСТ на категории упитанности свиней, сдаваемых для убоя, в зависимости от живой массы, возраста и толщины шпика подразделяют на:

. 4 категории

. 5 категории
. 6 категорий
Правильный ответ: 3

9. Согласно ГОСТ номенклатуры шкур, в зависимости от вида, массы и площади в парном состоянии шкуры подразделяют на:
. 3 группы
. 4 группы
. 5 групп
Правильный ответ: 2

10. Условные обозначения на тушках птиц – цыплята-бройлеры:
9. Ц
10. ЦМ
11. ЦП
12. ЦБ
Правильный ответ: 4

11. К убойным животным, поступающим на предприятия мясоперерабатывающей отрасли РФ в качестве сырья относят:
. кенгуру
. свиней
. крупный рогатый скот
. китов
. куропаток
Правильный ответ: 2,3

12. Каким видом транспорта осуществляют перемещение сельскохозяйственных животных к местам их убоя:
. воздушным
. железнодорожным
. подводным
. автомобильным
Правильный ответ: 2,4

13. Рекомендуемый радиус расстояния доставки убойных животных железнодорожным транспортом на предприятия мясной промышленности не более:
13. 100 км
14. 300 км
15. 600 км
16. 1000 км
Правильный ответ: 3

14. По результатам проверки соблюдения стандартов составляют:
9. приказ
10. указ
11. акт
12. рапорт
Правильный ответ: 3

15. По пищевой ценности субпродукты делят на … категории:
13. 1

14. 2
15. 3
16. 4

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа:

1. Сложный углевод молока это _____
Правильный ответ: лактоза

2. Обобщающее название мякотных субпродуктов (почки, печень, сердце, легкие, желудок, сетка, вымя) это_____
Правильный ответ: ливер

3. Сократительную функцию мышц выполняет белок _____
Правильный ответ: актомиозин

4. **Дефростация это _____**
Правильный ответ: размораживание

5. В водо-солевых растворах растворимы следующие белки мышечной ткани _____
Правильный ответ: миофибриллы