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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

Специальность 36.02.02 Зоотехния (11 классов - среднее общее образование)

Форма обучения заочная

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

Разработчики:

ФИО	(подпись)	(должность)	(ученая степень)	(ученое звание)
Засемчук И.В.		доцент	канд. с.-х. наук	доцент
Семенченко С.В.		доцент	канд. с.-х. наук	доцент
Кобыляцкий П.С.		доцент	канд. с.-х. наук	доцент

Рассмотрено и рекомендовано:

На заседании Методического совета Колледжа протокол заседания от 24.03.2026 г. № 7

И.о. Директора Донского аграрного колледжа _____ (подпись) Чернышкова О.С. (ФИО)

п. Персиановский, 2026 г.

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Производство и первичная переработка продукции животноводства».

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

Формы контроля элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Промежуточная аттестация
МДК.02.01 Технология производства продукции животноводства	Зачет с оценкой, КР
МДК.02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства	Экзамен
МДК.02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства	Экзамен
УП.02.01 Учебная практика	Зачет
ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Зачет с оценкой
ПМ.02.ЭК Экзамен по профессиональному модулю	Экзамен (в рамках профессионального модуля)

2. Паспорт комплекта оценочных средств

Профессиональные и общие компетенции	Объекты оценивания	Показатели оценивания	Критерии оценивания
(ОК-1, ОК-2, ОК 4, ОК-9, ПК 2.1-2.3)	Квалификационное издание	1. Производства, первичной переработки и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства. 2. Выбор и использование технологии производства продукции животноводства; составление технологических схем и проведение расчетов по первичной переработке продуктов животноводства; выполнение отдельных технологических операций по производству и переработке продукции животноводства; осуществление на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивание качества и определение градации качества продукции животноводства; 3. Виды, технологические процессы производства продукции животноводства; методика расчета основных технологических параметров производства; технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам); действующие стан-	1. Полнота и точность ответов на вопросы 2. Полнота и точность ответов на вопросы.

		дарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства.	3. Полнота и точность ответов на вопросы
(ОК-1, ОК-2, ОК 4, ОК-9, ПК 2.1-2.3)	Отчет по учебной и производственной практике	1. Аттестационный лист 2. Структура и содержание отчета по практике 3. Защита отчета	1. Оценка выполненных работ руководителем от предприятия, характеристика 2. Соответствие установленным требованиям 3. Полнота и точность ответов на вопросы

Описание системы оценивания

Оценивание результатов освоения профессионального модуля включает в себя оценку выполнения квалификационного задания и защиты отчета по производственной практике.

Максимальная оценка за квалификационное задание – 5 баллов, защиту отчета по практике – зачет. Результирующая оценка определяется как усредненное значение.

При значении результирующей оценки от 3 до 5 баллов комиссией принимается решение «вид профессиональной деятельности освоен», ниже 3 баллов – «вид профессиональной деятельности не освоен».

3. Контрольно-оценочные материалы
МДК 02.01 Технология производства продукции животноводства

3.1. Задания

В качестве контрольно-оценочных материалов текущего контроля используются:

3.1. Периодический устный опрос

1. Закономерности индивидуального развития животных.
2. Потребность животных в питательных веществах.
3. Химический состав мяса животных разных видов, изменение его с возрастом.
4. Учет роста и развития животных.
5. Молочная продуктивность животных и факторы ее обуславливающие.
6. Методы повышения мясной продуктивности КРС.
7. Учет мясной продуктивности.
8. Мясная продуктивность животных и факторы ее обуславливающие.
9. Значение КРС и его биологические особенности.
10. Биологическая ценность корма и его питательность.
11. Организация и техника направленного выращивания молодняка КРС.
12. Классификация пород КРС.
13. Значение правильного кормления с.-х. животных.
14. Породы КРС молочного направления продуктивности.
15. Изменение состава и свойств молока коров под влиянием различных факторов (порода, лактация, возраст и т.д.).
16. Состояние скотоводства и перспективы его развития в России.
17. Происхождение и одомашнивание с.-х. животных.
18. Влияния кормления на животный организм.
19. Классификация и основные типы конституции.
20. Переваримость питательных веществ корма.
21. Основное направление и условия интенсификации молочного скотоводства.
22. Факторы, влияющие на индивидуальное развитие животных.
23. Технология доращивание и откорма скота.
24. Учет молочной продуктивности.
25. Состав молока коров, коз, овец, лошадей.
26. Оценка животных по экстерьеру и конституции.
27. Закономерности индивидуального развития животных.
28. Характеристика голштинской породы.
29. Учет роста и развития животных.
30. Основные мероприятия и условия получения здорового приплода.
31. Молочная продуктивность животных и факторы ее обуславливающие.
32. Принципы нормированного кормления с.-х. животных.
33. Методы повышения мясной продуктивности КРС.
34. Учет мясной продуктивности.
35. Мясная продуктивность животных и факторы ее обуславливающие.
36. Классификация и основные породы свиней.
37. Основные принципы и методы отбора.
38. Технология производства молока при привязном содержании коров.
39. Технология производства молока при беспривязном содержании коров.
40. Значение КРС и его биологические особенности.
41. Организация производства свинины на промышленной основе.

42. Биологические особенности лошадей.
43. Организация и техника направленного выращивания молодняка КРС.
44. Оценка животных по качеству потомства.
45. Факторы, влияющие на индивидуальное развитие животных.
46. Классификация пород КРС.
47. Значение полноценного кормления с.-х. животных.
48. Чистопородное разведение с.-х. животных.
49. Породы КРС молочного направления продуктивности.
50. Изменение состава и свойств молока коров под влиянием различных факторов (порода, лактация, возраст и т.д.).
51. Оценка животных по происхождению.
52. Состояние скотоводства и перспективы его развития в России.
53. Технология приготовления сенажа и его использование в кормлении молочного скота.
54. Основные требования к транспортировке и убою животных.
55. Технология содержания мясных телят (корова-теленок).
56. Кормление и содержание рабочих лошадей.
57. Технология содержания и кормления подсосных свиноматок.
58. Технология выращивания телят молочного направления продуктивности до 6-месячного возраста.
59. Технология содержания и племенного использования хряков - производителей.
60. Технология выращивания телят молочного направления продуктивности до 6-месячного возраста.
61. Технология содержания и племенного использования хряков - производителей.
62. Учет и оценка молочной продуктивности коров.
63. Технология содержания и племенного использования хряков-производителей.
64. Технология выращивания и кормления жеребят до и после отъёма.
65. Роль зрения и обоняния в жизни пчелы.
66. Развитие рабочей пчелы.
67. Породы пчёл, их характеристика и использование.
68. Кормовая база пчеловодства.
69. Использование медоносных пчёл для опыления сельскохозяйственных растений.
70. Болезни и вредители пчёл.
71. Мясная продуктивность кроликов.
72. Оценка мясной продуктивности кроликов.
73. Сроки и техника убоя кроликов.
74. Мероприятия по повышению мясной продуктивности кроликов.
75. Шкурковая продуктивность. Кроличье меховое сырье.

Критерии оценки устных 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 основ-	Хорошо

ном связные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры. Ответы на вопросы сигнализируют о наличии проблемы в понимании темы.	
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. Пример тестовых заданий

1. Лактация это –
А. время, в течение которого корова доится;
Б. время от отела до плодотворной случки;
В. Время от запуска до отела.
2. Убойная масса это –
А. масса животного перед забоем;
Б. масса животного, взвешенного после 24 часовой голодной выдержки;
В. масса туши без головы, шкуры, конечностей по скакательные суставы, без внутренних органов, но с внутренним жиром.
3. Норма кормления это –
А. количество питательных веществ и энергии корма, необходимое для поддержания здоровья животного и получения от него продукции;
Б. суточный набор кормов, удовлетворяющий потребности животного во всех питательных веществах;
В. % - ное соотношение кормов - грубых, сочных, концентрированных.
4. Показатели молочной продуктивности:
А. убойная масса, убойный выход;
Б. среднесуточный удой, удой за лактацию, жирность молока;
В. затраты корма на 1 ц молока.
5. К кормам животного происхождения относятся:
А. зерно пшеницы;
Б. обрат, сыворотка;
В. сенаж.
6. Предком крупного рогатого скота является:
А. дикий тур;
Б. лошадь Пржевальского; 8
В. дикий гривистый баран.
7. У жвачных животных (коровы) желудок:
А. четырехкамерный;
Б. трехкамерный;
В. однокамерный.
8. Ближайшими предками овец считаются:
А. тарпаны, зебры, полуослы;
Б. козы, тарпаны, архары;
В. муфлоны, архары, аргали.
9. Породам к.р.с. мясного направления соответствует
А. нежный тип конституции;
Б. рыхлый тип конституции;
В. плотный тип конституции.
10. Черно-пестрая порода к.р.с. – это
А. порода мясного направления;
Б. порода двойной продуктивности;
В. порода молочного направления.
11. Показатели мясной продуктивности:

А. затраты корма на единицу продукции;
Б. убойная масса и убойный выход;
В. жирность молока.
12. Способы содержания к.р.с.:
А. привязное, беспривязное содержание;
Б. пастбищное содержание;
В. стойловое содержание.
13. Кулешов П.Н. выделил следующие типы конституции:
+грубый, нежный, плотный, рыхлый
-широкотелый, узкотелый, мускульный, нервный церебральный
-дыхательный, пищеварительный, переходный
-сильный, уравновешенный, быстрый, медленный.
14. Кондиции - это состояние
+внешних форм, обусловленное упитанностью
-внешних форм, обусловленное генотипом
-органов размножения у племенных животных
-внутренних органов и систем организма.
15. Под экстерьером понимают
+внешний вид в целом
-внутреннее состояние организма
-балльную оценку конституции животных
-внешний облик, обусловленный исключительно породной принадлежностью.
16. Промер – это
+результат измерения отдельной стати экстерьера
-разница в размерах отдельных статей разных животных
-соотношение между живой массой и суммой размеров осевого скелета
-разница между суммой показателей размеров животного и его живой массой.
17. Под индексами телосложения следует понимать
-отношение одного промера к другому, выраженное в абсолютных показателях
+отношение одного промера к другому, выраженное в процентах
-суммы соответствующих соотносимых промеров
-разницу между соответствующими промерами у сравниваемых животных.
18. Под интерьером понимают
+совокупность внутренних физиологических, анатомо-гистологических и биохимических свойств организма
-полный генетический комплекс организма
-динамическое состояние внутренних систем и органов животного
-изменения в состоянии организма, обусловленные условиями внешней среды.
19. Под конституцией сельскохозяйственного животного понимают
А. внешние формы телосложения животных;
Б. совокупность внутренних особенностей организма животного;
В. общее телосложение, обусловленное анатомо-физиологическими особенностями организма и наследственными факторами.
20. На химический состав кормов влияет:
А. вид животного и его возраст;
Б. климат, фазы вегетации растений, способа хранения, сорт;
В. набор кормов в рационе.
21. Сухостойный период - это
А. период в течении которого корова стоит в сухом месте;
Б. период от отела до осеменения;
В. период от запуска до отела.
22. Рацион это –
А. % - ное соотношение кормов - грубых, сочных, концентрированных;
Б. количество заготовленных кормов на стойловый период;
В. суточная дача кормов с учетом норм и целей кормления.
23. Показатели молочной продуктивности:
А. убойная масса, убойный выход;

Б. среднесуточный удой, удой за лактацию, жирность молока;
В. затраты корма на 1 ц молока.
24. К грубым кормам относятся:
А. силос, тыква, кабачок;
Б. сенаж;
В. сено, солома, мякина.
25. Убойная масса это –
А. масса животного перед забоем;
Б. масса животного, взвешенного после 24 часовой голодной выдержки;
В. масса туши без головы, шкуры, конечностей по скакательные суставы, без внутренних органов, но с внутренним жиром.
26. К промышленным кормам относятся:
А. комбикорм;
Б. силос;
В. сено, солома.
27. У жвачных животных (коровы) желудок:
А. четырехкамерный;
Б. трехкамерный;
В. однокамерный.
28. Молочная продуктивность 1200-2000кг соответствует породам
А. молочного направления;
Б. мясного направления;
В. мясо-молочного направления.
29. Породам к.р.с. молочного направления соответствует
А. нежный тип конституции;
Б. рыхлый тип конституции;
В. плотный тип конституции.
30. Акклиматизация сельскохозяйственных животных означает:
А. приспособление животных к новым условиям;
Б. переселение животных в другие регионы;
В. вымирание животных под влиянием природных факторов.
31. Под ростом сельскохозяйственных животных понимают:
А. процесс морфологических и физиологических изменений в организме животного от момента зачатия до конца жизни;
Б. количественные изменения организма животного, которые проявляются в увеличении массы, размеров тела в целом и отдельных органов;
В. качественные изменения тканей, органов, систем органов в организме животного.
32. К кормам животного происхождения относятся:
А. зерно пшеницы;
Б. обрат, сыворотка;
В. сенаж.
33. Богаты жиром следующие корма:
А. сено луговое;
Б. зерно сои;
В. сенаж.
34.Сервис- период- это:
А.период времени от отела до плодотворного осеменения
Б.интервал между отелами
В. период времени от запуска до отела
35.Внешние формы сельскохозяйственных животных:
А.интерьер
Б.экстерьер
В.конституция
36.Животное, хозяйственное использование и размножение которое регулируется со стороны человека?
А. уличное
Б. домашнее

В. луговое
37. Лактационный период у коров длится:
А. 280-310 дней
Б. 305-320 дней
В. 180-225 дней
38. Система органов движения включает в себя:
А. скелет и мышцы
Б. кости и нервные окончания
В. Туловище и мышцы
39. Что такое скрещивание
А. спаривание животных разных пород
Б. спаривание животных одной породы
В. Применяют для улучшения существующих пород и создания новых
40.Сколько длится сервис-период
А. 80дней
Б. 60дней
В. 285дней
41. Какие существуют формы отбора
А. естественный и искусственный
Б. настоящий и будущий
В. Месячный и годовой
42. Какая порода относится к молочной продуктивности
А. Сычевская
Б. Костромская
В. Красная степная
43. Какая порода относится к мясной продуктивности
А. Голландская
Б. Герефордская
В. Лебединская
44. Какая порода относится к породе двойного направления
А. Казахская белоголовая
Б. Сычевская
В. Ярославская.
45. Продолжительность супоросности у свиней в норме составляет
-98 сут
+114 сут
-156 сут.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

85-100% правильных ответов – 5 баллов;
75-84% правильных ответов – 4 балла;
55-74% правильных ответов – 3 балла;
Менее 55% правильных ответов – 2 балла.

3.3. Оценка выполненных практических и лабораторных работ, контроль самостоятельной работы

Оценка выполненных практических и лабораторных работ включает подготовку и и выполнение заданий преподавателя на основе лекционного материала и дополнительной литературы по изучаемым вопросам.

Критерии оценивания:

– «отлично» – студент знает лекционный материал и выполнил практические занятия.

– «хорошо» – студент знает лекционный материал и выполнил практические занятия, однако имеются незначительные неточности при их оформлении;

– «удовлетворительно» – студент имеет понятия по изучаемой теме.
– «неудовлетворительно» – практические задания не выполнены

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 предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Критерии оценивания

Вопросы на зачет содержат теоретические и практические вопросы. Оценивание производится по каждому вопросу. Ответы на теоретические вопросы оцениваются следующим образом:

Правильный, полный ответ, содержит необходимые пояснения – 5 баллов;
Правильный, не полный ответ, содержит необходимые пояснения – 4 балла;
Не точный, не полный ответ – 3 балла;
Неверный ответ/отсутствие ответа – 2 балла.

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

МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства

В качестве контрольно-оценочных материалов текущего контроля используются:

3.1. Периодический устный опрос по темам практических занятий

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 овечьегомолока 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 субпродук-

тов. 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 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

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 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

3.3. Оценка выполненных практических и лабораторных работ, контроль самостоятельной работы

Оценка выполненных практических и лабораторных работ включает подготовку эскизов и рабочих чертежей и их защиту, в ходе которой студент должен продемонстрировать знания правил нанесения размеров, шероховатости, условностей и упрощений при выполнении чертежей; видов изделий и конструкторской документации; правил изображения и обозначения разъемных и неразъемных соединений.

Критерии оценивания:

– «отлично» – Студент 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» – Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%;

– «удовлетворительно» – Студент 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» – Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре

Оценка за семестр

Зачет 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 «» предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

4.1. Задания на зачет

Варианты заданий

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

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

МДК 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства

В качестве контрольно-оценочных материалов текущего контроля используются:

3.1. Периодический устный опрос

1. Цели и способы оглушения животных.
2. Методы обескровливания животных.
3. Назовите основные технологические операции переработки.
4. Забеловка туш крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
5. Назовите различия в технологии убоя крупного и мелкого рогатого скота.
6. Как осуществляется нутровка туши.
7. Методика распиловки и зачистки туши крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
8. Методы оценки мясной продуктивности скота, свиней, овец.
9. Методика определения упитанности убойных животных.
10. Методика определения категорий их упитанности убойных животных.
11. Методика определения категорий мяса убойных животных.
12. Порядок разделки мясных туш крупного рогатого скота на сортовые части для розничной торговли и клеймения.
13. Порядок разделки мясных туш мелкого рогатого скота на сортовые части для розничной торговли и клеймения.

14. Порядок разделки мясных туш свиней на сортовые части для розничной торговли и клеймения.

15. Охарактеризуйте крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины.

16. Как происходит упаковывание, хранение и транспортирование крупнокусковых полуфабрикатов.

17. Охарактеризуйте порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины и баранины.

18. Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

19. Технология приготовления панированных полуфабрикатов.

20. Производство рубленных полуфабрикатов.

21. Производство пельменей.

22. Назовите технологические операции при производстве колбас.

23. Расскажите о технологии производства вареных колбас.

24. Расскажите о технологии производства варено-копченых колбас.

25. Расскажите о технологии производства полукопченых колбас.

26. Расскажите о технологии производства ветчинных колбас.

27. Назовите основное сырье которое используется при производстве колбасных изделий.

28. Какое оборудование применяется при изготовлении колбас.

29. Классификация консервов.

30. Сырье, материалы и тара используемые при производстве консервов.

31. Технологический процесс производства натуральных мясных консервов.

32. Технология мясо-растительных консервов.

33. Порционирование и закатка банок, проверка их герме-тичности.

34. Стерилизация консервов.

35. Сортировка, охлаждение и упаковывание консервных из-делий.

36. Хранение и отгрузка готовой продукции.

37. Характеристика основных видов изделий изготавливаемых из свинины.

38. Технологические операции приготовления продуктов из свинины (варка, копчение, сушка, соление)

39. Технология разделки свиных полутуш

40. Технология разделки окороков, корейки и грудинки

41. Технология приготовления свиных рулетов

42. Технология приготовления свиной ветчины

43. Технология комбинированной разделки свиных полутуш

44. Технология разделки бекона соленого

45. Технология приготовления шпика

46. Классификация субпродуктов.

47. Как обрабатываются мясокостные, мякотные, слизистые, шерстные субпродукты.

48. Обработка голов мелкого рогатого скота.

49. Технология обработки шкур.

50. Характеристика и строение кожного покрова шкур.

51. Что вы знаете о пороках кожевенного сырья.

52. Характеристика кишок.

53. Технология обработки кишечного сырья.

54. Дефекты кишечного сырья и фабриката.

55. Свойства и ценность пищевых жиров.

56. Номенклатура и классификация сырья для производства пищевых жиров.

57. Технологические процессы производства пищевых животных жиров.

58. Цели и способы оглушения с.-х. птицы.

59. Методы обескровливания с.-х. птицы.

60. Назовите основные технологические операции убоя и первичной переработки тушек с.-х. птицы.

61. Классификация рыбного сырья. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.

62. Какие процессы протекают в теле рыбы после смерти.

63. Условия и сроки хранения рыбы-сырца до переработки.

64. Какую рыбу называют охлажденной, а какую замороженной.

65. Способы и режимы замораживания рыбы. Какие изменения протекают в рыбе при замораживании.

66. Размораживание рыбы. Процессы протекающие в теле рыбы при размораживании.

67. Сущность консервирования рыбы поваренной солью. Какие физические и биохимические процессы протекают в тканях рыбы при посоле.

68. Способы посола рыбы, их преимущества и недостатки.

69. Технология пряного посола и маринования.

70.Изменения протекающие в рыбе при вялении. Технология приготовления вяленой рыбы.

71. Какие бывают способы сушки рыбы, их преимущества и недостатки.

72. Виды и способы копчения рыбы. Технология различных способов копчения. Преимущества и недостатки копчения рыбы.

73. Классификация и технология рыбных консервов.

74. Правила отбора проб меда.

75. Органолептические показатели натурального меда.

76. Средства и способы фальсификации меда.

77. Методы определения падевого меда.

78. Определение механических примесей в меде.

79 Как происходит формовка и сортировка меда.

Критерии оценки устных 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. Пример тестовых заданий

Вопрос 1 Какой компонент преобладает в составе сухого вещества молока? Белок Жир Лактоза* Минеральные вещества

Вопрос 2 Какая форма воды в молоке определяет консистенцию кисломолочных продуктов, сыра? Свободная Связанная* Кристаллизационная Набухания

Вопрос 3 Чему будет соответствовать плотность фальсифицированного молока, при добавлении 20% воды, если известно, что плотность натурального молока составляет 1,029 г/см3 ? 1,034 – 1,035 г/см3 1,027 – 1,028 г/см3 1,023 – 1,024 г/см3 1,017 – 1,018 г/см3

Вопрос 4 Какой компонент молока обладает наибольшей биологической ценностью? Жир Белок Лактоза Кальций

Вопрос 5 Чему соответствует титруемая кислотность свежевыдоенного молока? 12 – 140 Т 16 – 180 Т* 20 – 220 Т 24 – 260 Т

Вопрос 6 Какая летучая жирная кислота является главным и постоянным предшественником синтеза молочного жира? Уксусная* Масляная Пропионовая Капроновая

Вопрос 7 Какое свойство казеина лежит в основе производства сычужных сыров? Амфотерность Коагуляция Свертываемость Растворимость

Вопрос 8 Какие свойства отдельных компонентов молока являются основополагающими при выработке кисломолочных продуктов? Свертываемость казеина и гидролиз жира Брожение лактозы и коагуляция казеина Полимеризация жира и амфотерность казеина Окисление лактозы и жира

Вопрос 9 Какое минеральное вещество оказывает существенное влияние на технологические свойства молока и качество молочных продуктов? Фосфор Хлор Кальций Железо

Вопрос 10 По количеству, какого фермента судят о бактериальной обсемененности молока? Липаза Лактаза Фосфатаза Редуктаза

Вопрос 11. Какого витамина содержится в молоке в наибольшем количестве? Витамин А Витамин Д Витамин Е Витамин F

Вопрос12 К какому пороку может привести заболевание коров маститом? ВодянистаяконсистенцияАммиачный запах Горький вкусМыльный вкус

Вопрос 13 Что является причиной повышенной титруемой кислотности свежевыдоенного молока? Нехватка кальция в кормах Заболевание коров маститом Высокая жирность молока Низкое содержание лактозы в молоке

Вопрос 14 Что служит причиной пониженной плотности молока? Фальсификация молока обратом Низкое содержание минеральных веществ в молоке Высокая бактериальная обсемененность молока Низкое содержание молочного жира

Вопрос 15 Какой способ обеззараживания молока от микроорганизмов позволяет лучше сохранить биологическую его ценность? Пастеризация Стерилизация Актинизация Бактериофугирование

Вопрос 16 Какова энергетическая ценность 100 г молока? 20- 25 ккал 60 – 70 ккал 100 - 120 ккал 40 -50 кДж.

Вопрос 17 Что влияет на продолжительность бактерицидной фазы молока? Химический состав Плотность Механическая загрязненность Температура замерзания

Вопрос 18 При какой обработке молока может происходить снижение титруемой кислотности? Гомогенизация Нормализация Пастеризация Очистка

Вопрос 19 На каком месяце лактации отмечается минимальное содержание сухих веществ, белков и жира в молоке? 1-1,5 2-3 4-5 6-7

Вопрос 20 При каком химическом составе (%) молоко будет иметь плотность менее 1,027 г/см3 ? Жир-3,8; белок -3,3; лактоза -4,7; минеральные вещества-0,7 Жир- 4,4; белок-2,7; лактоза-4,4; минеральные вещества-0,5 Жир-3,6; белок -3,2; лактоза-4,8; минеральные вещества- 0,6 Жир-3,5; белок- 3,0; лактоза-5,0; минеральные вещества- 0,8

Вопрос 21 Молоко, каких сельскохозяйственных животных характеризуется наибольшейсыропригодностью? коров кобыл овец коз

Вопрос 22 Чему равен зачетный вес 1000 кг молока при содержании жира 3,5 и белка 3,1%? 1000 кг 1064 кг 936 кг 1029 кг

Вопрос 23 От каких показателей зависит распределение молока по сортам при закупках? Содержание жира Содержание белка Температура кипения Вкус и запах

Вопрос 24 К какому сорту по ГОСТу Р 52054-2003 будет относиться молоко в зимнее время, если титруемая кислотность составляет – 170 Т, плотность – 1,028 г/см3 , группа чистоты – I, содержание соматических клеток – 3х105 КОЕ/г, КМАФАнМ - 5х105 КОЕ/г и имеет слабо выраженный привкус и запах? Высший Первый Второй Несортовой

Вопрос 25 Что является причиной завышенного содержания жира в молоке при кислотном методе его определения? Анализ холодного молока Низкая плотность серной кислоты Высокая скорость центрифугирования Низкая температура в водяной бане

Вопрос 26 По какой пробе выявляют эффективность пастеризации молока? Редуктазная Каталазная Амилазная Фосфатазная

Вопрос 27 Для определения, каких показателей молока предназначен прибор рефрактометр? Жир; сухое вещество СОМО; белок; лактоза Кальций; фосфор; хлор Редуктаза; фосфатаза; лактаза

Вопрос 28 Чему соответствует плотность молока если показания ареометра следующие: t=180С; Р=1,028 г/см3 ? 1,028 г/см3 1,0286 г/см3 1,0276 г/см3 1,026 г/см3

Вопрос 29 Какой метод определения общего содержания белков в молоке используется в качестве арбитражного? Формольного титрования Рефрактометрический Ультразвуковой Къельдаля

Вопрос 30 Чем фальсифицировано молоко, если показатель плотности стойловой пробы выше исследуемой, а содержание жира ниже? Вода Обрат Двойная фальсификация Формалин мозг

Вопрос 31 При механическом оглушении стилетом удар наносят… между первым и вторым шейными позвонками, перерезая спинной между затылочной костью и атлантом* в глазничную впадину черепа в лобную часть черепа

Вопрос 32 Для предотвращения возникновения кровоподтеков при электрооглушении свиней применяют… механическое оглушение ток повышенной частоты* повышенное напряжение и силу тока небольшой по величине постоянный ток

Вопрос 33 При сборе крови на пищевые цели полым ножом перерезают… сонную артерию и яремную вену аорту и полую вену или правое предсердие* крупные кровеносные сосуды в нижней части шеи оба предсердия

Вопрос 34 Площадь забеловки шкур у КРС составляет… 40 % 20…25 %* 35 % 35…40 % для… для…

Вопрос 35 Поддувку сжатого воздуха в грудную полость свиных туш проводят Облегчения снятия шкуры Облегчения нутровки Улучшения качества обескровливания Предотвращения попадания воды в грудную полость при шпарке*

Вопрос 36 При задержке нутровки свыше двух часов после обескровливания… Проводят дополнительные микробиологические исследования туш* Направляют мясо на выработку вареных колбас и консервов Субпродукты направляют на выработку кормовой муки Используют мясо только после хранения в замороженном состоянии

Вопрос 37 Опалку туш свиней при переработке методом шпарки-опалки проводят Удаления волосяного покрова Дезинфекции поверхности туш Удаления эпидермиса* Денатурации коллагеновых волокон кожи

Вопрос 38 Категория упитанности тушек сельскохозяйственной птицы зависит… От живой массы птицы Возраста птицы и массы тушки Степени развития мускулатуры и наличия отложения жира Упитанности и качества обработки тушек*

Вопрос 39 Толщина шпика у туш свиней II категории по ГОСТ 31474-2012 составляет… Не более 3 см у взрослых и не менее 1 см у подсвинков* 1,5…3,5 см у взрослых Более 4,1 см Менее 1,5 см у взрослых и менее 1 см у подсвинков

Вопрос 40 Основным критерием при определении упитанности свиней является… Выполненность окороков и лопаток Принадлежность к определенной половозрастной

группе Толщина шпика в области грудной кости Толщина шпика над остистыми отростками 6…7 грудных позвонков*

Вопрос 41 Разделку полутуш говядины на четвертины осуществляют… По последнему ребру Между 11-м и 12-м грудными позвонками и ребрами* За лопаточной костью Между 5-м и 6-м ребрами

Вопрос 42 Термином «корейка» обозначают… Спинной отруб* Лопаточный отруб Поясничный отруб с пашиной Грудинку

Вопрос 43 Мышечное окоченение возникает в результате… Образования актомиозинового комплекса* Повышения гидрофильности мышечных белков Повышения гидрофобности мышечных белков Накопления в мышечной ткани молочной кислоты

Вопрос 44 Мышечное окоченение возникает… Через 3…6 часов после убоя* Через сутки после убоя Через 1…2 часа после убоя Через 10…15 часов после убоя

Вопрос 45 Продолжительность созревания мяса зависит от… Возраста и упитанности животного Температуры, при которой идет созревание Возраста и прижизненной физической работе животного Температуры окружающей среды, возраста и прижизненной физической работе животного*

Вопрос 46 Мясо называют охлажденным если… Температура в толще мышц составляет 0…+4°С* Температура в толще мышц составляет не выше +12°С Температура в толще мышц составляет не выше 0°С Температура в толще мышц составляет –2…+2°С

Вопрос 47 Мясо называют замороженным если… Температура в толще мышц составляет не выше –8°С* Температура в толще мышц составляет не выше –12°С Температура в толще мышц составляет не выше 0°С Температура в толще мышц составляет –12…–6°С

Вопрос 48 Основными условиями возникновения «загара» является… Хранение мяса при повышенной влажности Хранение парного мяса при повышенной температуре и слабом воздухообмене* Плохое санитарное состояние производства Хранение мяса при повышенной температуре и влажности

Вопрос 49 Выход готового продукта при консервировании мяса сухим посолом составляет… 88…92%* До 85 % 90…95% 100…115%

Вопрос 50 Увеличение температуры воды при промывке жирового сырья свыше 12°С может привести к… Увеличению перекисного числа жира Ухудшению органолептических показателей жира Увеличению влажности вытопленного жира Увеличению кислотного числа жира* для…

Вопрос 51 Окончательное измельчение жира-сырца перед вытопкой необходимо Увеличения площади контакта частиц жировой ткани с теплоносителем Разрушения межклеточной структуры жировой ткани* Улучшения качества промывки жирового сырья Облегчения загрузки аппаратов для вытопки жира

Вопрос 52 Причиной появления постороннего запаха у пищевых животных жиров может быть… Медленное охлаждение вытопленного жира Недостаточная степень очистки жира при отстаивании и сепарировании Наличие гемовых пигментов в жире-сырце Накопление продуктов окислительного распада жиров при хранении*

Вопрос 53 При пастеризации консервов температура продукта не превышает… 80°С* 65°С 100°С 90°С

Вопрос 54 Герметичный легковес это… Консервы с массой нетто меньше стандартной* Процесс взвешивания и проверки герметичности консервной тары Консервы с вздувшимися донышками и крышками Процесс герметизации консервов

Вопрос 55 Причиной появления консервных банок с хлопающими концами является… Некачественнаяотбортовка фланца на корпусе банки Коррозия банок при хранении Переполнение банок содержимым Использование тонкой жести*

Вопрос 56 Консервы с подтеком после второй сортировки… Направляют на производство паштетных консервов* Используют на корм животным Перерабатывают на технические цели Направляют на немедленную реализацию

Вопрос 57 Стабилизация крови это… Процесс удаления из крови сгустка фибрин-полимера Процесс предотвращения свертывания крови за счет механического воздействия Процесс предотвращения свертывания крови за счет введения химических веществ* Подавление процессов порчи крови за счет введения химических веществ или механического воздействия

Вопрос 58 Дефибринирование крови для технических целей основано на… Удалении нитей фибрин-полимера в процессе их образования Измельчении сгустков крови и нитей фибрина после их образования* Осаждении нитей фибрин-полимера с помощью термической коагуля Осаждении нитей фибрин-полимера с помощью химической коагуля

Вопрос 59 В колбасных изделиях нормируют… Содержание жира, белка и углеводов Содержание влаги, соли и нитрита* Содержание спорообразующих бактерий и кишечной палочки Энергетическую ценность и органолептические показатели

Вопрос 60 Жилованная говядина высшего сорта это… Мясо без видимых включений соединительной ткани* Мясо с содержанием соединительной ткани до 12% Мясо с содержанием соединительной ткани до 6% Мякоть, полученная из лопаточной и тазобедренной частей туш

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

85-100% правильных ответов – 5 баллов;
75-84% правильных ответов – 4 балла;
55-74% правильных ответов – 3 балла;
Менее 55% правильных ответов – 2 балла.

3.3. Оценка выполненных практических и лабораторных работ, контроль самостоятельной работы

Отметка "5"

Практическая работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работали полностью самостоятельно: подобрали необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показали необходимые для проведения практических и самостоятельных работ теоретические знания, практические умения и навыки.

Работа оформлена аккуратно, в оптимальной для фиксации результатов форме.

Отметка "4"

Практическая или самостоятельная работа выполнена студентами в полном объеме и самостоятельно. Допускается отклонение от необходимой последовательности выполнения, не влияющее на правильность конечного результата (перестановка пунктов типового плана, последовательность выполняемых заданий, ответы на вопросы). Использованы указанные источники знаний. Работа показала знание основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы.

Допускаются неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Отметка "3"

Практическая работа выполнена и оформлена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено много времени (дана возможность доделать работу дома). Студент показал знания теоретического материала, но испытывали затруднения при самостоятельной работе со статистическими материалами.

Отметка "2"

Выставляется в том случае, когда студент оказался не подготовленным к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Обнаружено плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

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 МДК.02.03 «Технологии первичной переработки продукции животноводства» предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

Варианты заданий

Вопросы к зачету по дисциплине «Технологии первичной переработки продукции животноводства»

1. Понятие о молоке и его значение в питании человека
2. Значение кисломолочных продуктов в питании человека
3. Классификация и характеристика кисломолочных продуктов
4. Способы высокотемпературной обработки молока
5. Техника отбора средних проб молока и их консервирование
6. Физиологические факторы, оказывающие влияние на продуктивность коров, состав и свойства молока
7. Ферменты молока и их практическое значение в молочном деле
8. Санитарная обработка молочной посуды и оборудования
9. Общая технология производства кисломолочных напитков термостатным и резервуарным способом
10. Устройство и принцип действия сепаратора-сливкоотделителя
11. Химический состав коровьего молока
12. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока
13. Причины снижения сортности молока и мероприятия по их устранению
14. Общая технология производства сычужных сыров
15. Состав и свойства молочного сахара
16. Влияние внешних факторов на продуктивность коров, состав и свойства молока
17. Санитарно-ветеринарные правила получения молока на ферме
18. Технология производства сметаны
19. Факторы, влияющие на степень обезжиривания молока при сепарировании
20. Состав и свойства белков молока и его фракций
21. Факторы, влияющие на сбивание сливок при выработке масла
22. Показатели, характеризующие физико-химические свойства молока – факторы их обуславливающие.
23. Техника определения жира в молоке. Факторы, влияющие на точность определения.
24. Источники загрязнения молока при доении
25. Требования предъявляемые к качеству молока при производстве сыров
26. Хранение и транспортировка молока
27. Изменения происходящие в молоке при высокотемпературной обработке.
28. Характеристика молозива и его значение в питании молодняка животных
29. Техника определения титруемой кислотности и плотности молока.
30. Показатели, характеризующие качество молока
31. Учет и очистка молока на ферме
32. Производство масла методом преобразования высокожирных сливок
33. Органолептические свойства молока, их определение и пороки
34. Характеристика и классификация масла
35. Состав и свойства молочного жира

36. Способы охлаждения молока на ферме
37. Характеристика и классификация сыров
38. Правила приемки молока на перерабатывающих предприятиях.
39. Влияние факторов связанных с условиями получения молока на продуктивность и качество молока
40. Производство масла способом сбивания сливок
41. Физиология секреции молока. Предшественники образования составных частей молока
42. Контроль качества молока на ферме.
43. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок для маслоделия
44. Техника проведения контрольных доений на ферме.
45. Виды фальсификации молока и их выявление
46. Требования, предъявляемые к молоку при закупках согласно ГОСТ Р52054-2003
47.Характеристика и пищевая ценность мяса.
48.Состав и свойства мышечной ткани.
49.Состав и свойства жировой ткани.
50.Состав и свойства соединительной и костной тканей.
51.Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом.
52. Транспортировка убойных животных железнодорожным транспортом.
53.Определения упитанности крупного рогатого скота.
54.Определение упитанности мелкого рогатого скота.
55.Определение упитанности свиней.
56.Определение упитанности сельскохозяйственной птицы.
57.Технология убоя и первичной обработки туш крупного рогатого скота.
58.Технология убоя и первичной обработки туш свиней.
59.Технологи убоя и первичной обработки туш мелкого рогатого скота.
60.Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса.
61.Виды порчи мяса, причины возникновения порчи, методы предупреждения.
62.Определение упитанности туш крупного рогатого скота.
63.Определение упитанности туш свиней.
64.Определение упитанности тушек сельскохозяйственной птицы.
65.Способы охлаждения и подмораживания мяса.
66.Способы замораживания и размораживания мяса.
67.Способы консервирования мяса высокими температурами.
68.Способы консервирования мяса посолом.
69.Характеристика, классификация и использование субпродуктов.
70.Особенности обработки мясо-костных и мякотных субпродуктов.
71.Особенности обработки слизистых и шерстных субпродуктов.
72.Характеристика сырья для колбасного производства.
73.Технология производства вареных колбас.
74.Методы оценки качества колбасных изделий.
75.Методика сырьевого расчета колбасного производства.
76.Характеристика и классификация мясных консервов.
77.Сырье, используемое для производства мясных консервов.
78.Характеристика подготовительных операций консервного производства.
79.Характеристика основных операций консервного производства.
80.Производственно-ветеринарный контроль консервного производства.
81.Определения свежести мяса органолептическими методами.
82.Определение свежести мяса лабораторными методами.
83.Системы сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
84.Скидки с живой массы и условия их применения.

85.Определение свежести мяса птицы.

86.Показатели качества, виды и категории яиц.

87.Определение качества яиц.

88.Определение качества рыбопродуктов по органолептическим показателям.

89.Определение качества рыбопродуктов лабораторными методами исследования.

Критерии оценивания

Экзаменационный билет содержит три 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. Защита отчета по учебной практике

Оценка отчета по практике

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
(ОК-1, ОК-2, ОК 4, ПК 2.1-2.3)	аттестационный лист	оценка выполненных работ руководителем от предприятия, характеристика	2
	содержание и структура отчета	соответствие установленным требованиям	1
	защита отчета	полнота и точность ответов на вопросы	2
Итоговая оценка			**зачтено**

6. Защита отчета по производственной практике

Оценка отчета по практике

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
(ОК-1, ОК-2, ОК 4, ПК 2.1-2.3)	аттестационный лист	оценка выполненных работ руководителем от предприятия, характеристика	2

	содержание и структура отчета	соответствие установленным требованиям	1
	защита отчета	полнота и точность ответов на вопросы	2
Итоговая оценка			**зачтено**

5. **«Задания открытого и закрытого типа для проверки остаточных знаний»**

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
МДК.02.01 Технологии производства продукции животноводства	Задания закрытого типа: 1. В коровьем молоке содержится жира, (%): а) 2,5 б) 3,8 + в) 3,3 г) 4,0 *Правильный ответ: б* 2. Продолжительность лактации у коров (в среднем, дней): а) 605 б) 305 + в) 285 г) 365 *Правильный ответ: б* 3. Черно-пестрая порода крупного рогатого скота: а) молочная + б) мясная в) молочно-мясная г) мясо-молочная *Правильный ответ: а* 4. Многоплодие свиноматок, это: а) количество всех родившихся поросят + б) число поросят, родившихся от свиноматки за год в) количество живых поросят за один опорос г) число поросят, родившихся от свиноматки за продуктивный период *Правильный ответ: а* 5. Живая масса новорожденного поросенка составляет(г): а) 10-30 б) 1000-1300 +

	в) 100-300 г) 200-300 *Правильный ответ: б* 6. Многоплодие основной свиноматки составляет, голов: а) 4-8 б) 10-12 + в) 18-20 г) 20-25 *Правильный ответ: б* 7. Супоросность у свиньи длится (дней): а) 104 б) 114 + в) 203 г) 214 *Правильный ответ: б* 8. Масса одного куриного яйца составляет (граммах): а) 35-49 б) 55-65 + в) 70-80 г) 80-105 *Правильный ответ: б* 9. Продолжительность эмбрионального развития в яйце кур (суток): а) 29-30 б) 100-150 в) 84 г) 21 + *Правильный ответ: г* 10. Яйценоскость кур начинается в возрасте (дней): а) 35-55 б) 60-80 в) 125-180 + г) 270-290 *Правильный ответ: в* 11. Цикл яйценоскости, это: а) число яиц, снесенных без интервала + б) число яиц, снесенных с интервалом в) период, когда курица не несет яйца г) число яиц, снесенных за весь продуктивный период *Правильный ответ: а* 12. Убойная масса, это: а) масса туши и внутреннего жира + б) масса туши, внутреннего жира, ливера в) масса туши, без внутренних органов

	г) масса туши с внутренними органами *Правильный ответ: а* 13. Во время линьки птица несет яйца: а) да б) нет + в) иногда г) через день *Правильный ответ: б* 14. Для развития куриного эмбриона температура в инкубаторе должна быть, (^{0}C): а) 29,9-30,0 б) 30,9-45,9 в) 37,5-37,8 + г) 38,0-39,5 *Правильный ответ: в* 15. Однородная шерсть, это: а) грубая, полугрубая б) полутонкая, полугрубая в) тонкая, полутонкая + г) полугрубая, тонкая *Правильный ответ: в* *Задания открытого типа:* 1. Отношение убойной массы к предубойной, выраженное в процентах – это _____ (Убойный выход) 2. Масса поросят в 21 день после рождения – это _____(Молочность свиноматки) 3. Стельность, суягность, супоросность, жеребость - это_____животных (Беременность (плодоношение) 4. Интерьер животного - это его_____формы, биохимические и физиологические особенности организма. (внутренние). 5. Смушки от овец получают в возрасте: _____(1-3 дня).
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
МДК.02.01 Технологии производства продукции животноводства	*Задания закрытого типа:* 1. Цыпленок-бройлер, это: а) мясная порода б) гибрид + в) кросс г) помесь *Правильный ответ: б*

	2.Свежесть яйца определяют а) по массе б) по цвету скорлупы в) по величине воздушной камеры + г) по состоянию желтка *Правильный ответ: в* 3. Диаметр волокна 25 мкм, длина 8 см, определите тип шерстного волокна: а) ость б) пух + в) переходный волос г) песига *Правильный ответ: б* 4. Раздой коров, это: а) массаж вымени и авансированное кормление до стабилизации удоя + б) массаж вымени и однократное доение в сутки за неделю до отела в) доение коров не менее трех раз в сутки г) массаж вымени *Правильный ответ: а* 5. Порода сельскохозяйственного животного, это: а) целостная группа животных одного вида, созданная трудом человека в определенных социально-экономических условиях и устойчиво передающая свои качества потомству + б) отобранная человеком большая группа высокопродуктивных животных со сходными внешними признаками *Правильный ответ: а* 6. Масса инкубационных яиц кур яичных пород для воспроизводства промышленного стада, г: а) 50-67 б) 50-83 в) 50-75 + г) 50-95 *Правильный ответ: в* 7. Живая масса бычка при рождении 39 кг, а в возрасте 3 месяца 105 кг: 1. относительный прирост (%) 2. абсолютный прирост (кг) 3. среднесуточный прирост (г) а) 66 б) 733 в) 92 *Правильный ответ:* 1- в, 2- а, 3-б 8. При организации системы «корова-теленок» воспроизводство стада должно обеспечивать получение телят в расчете на 100 коров: а) 75-80 б) 80-85

	в) 85-90 г) 90 и более + *Правильный ответ: г* 9. За первые 100 дней лактации обычно получают: а) 40-45% молока + б) 50-55% молока в) 30-35% молока г) 60-65% молока *Правильный ответ: а* 10. Когда начинают проводить массаж вымени у нетелей? а) за 3-4 мес. до отела + б) за 1-2 мес. до отела в) за 2-3 недели. до отела г) за 5-10 дней до отела *Правильный ответ: а* 11.Через сколько дней после отела молоко используется для приготовления масла: а) через 7 дней + б) через 10 дней в) через 3 дня г) через 5 дней *Правильный ответ: а* 12. В какое время суток отмечается наименьшая жирность молока? а) утром + б) днем в) вечером г) ночью *Правильный ответ: а* 13.Результат осеменения считается хорошим, если индекс оплодотворений равен: а) 1,6-2 + б) 2,1-2,5 в) 2,6-3 г) 3,1-3,5 *Правильный ответ: а* 14. Выберете породу крупного рогатого скота мясного направления продуктивности: а) Черно-пестрая б) Герефордская + в) Тагильская г) Симментальская *Правильный ответ: б* *Задания открытого типа:* 1.Симментальская порода крупного рогатого скота относится к _____ направлению продуктивности. (молочно-

	мясному). 2. Голштинская порода крупного рогатого скота относится к _____ направлению продуктивности. (молочному). 3. Убойная масса это – масса туши животного без _____(головы, шкуры, конечностей по скакательные суставы, без внутренних органов, но с внутренним жиром). 4. У крупного рогатого скота желудок состоит из_____камер. (четырех) 5. Молочность свиноматки определяют по живой массе_____(поросят в 21 день после рождения).
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
МДК.02.01 Технологии производства продукции животноводства	*Задания закрытого типа:* 1. Яловость коровы снижает удой в текущем году на: а) 5-10% б) 15-20% в) 25-30% + г) 35-40% *Правильный ответ: в* 2. Определить средний процент жира, если количество 1 %-го молока 14230 кг, валовый удой -3600 кг: а) 3,95% + б) 3,76% в) 4,19% г) 4,5% *Правильный ответ: а* 3. К грубым кормам относятся: а) сено, солома + б) зерновые отходы в) продукты микробиологического синтеза г) силос *Правильный ответ: а* 4. Установите соответствие периодов физиологического состояния коров и их продолжительность (дней): 1. Сервис – период 2. Сухостойный период

	3. Стельность 4. Лактация а) 280 б) 90 в) 305 г) 60 *Правильный ответ:*1- б, 2- г, 3- а, 4- в 5. Установите соответствие кормов с их общепринятой классификацией: 1.Силос 2.Отруби пшеничные 3. Зерно бобовое 4.Рыбная мука 5. Сено злаковое а) корма животного происхождения б) отходы мукомольного производства в) объемистый сочный корм г) объемистый грубый корм д) концентрированный белковый корм *Правильный ответ:* 1-в, 2-б , 3-д , 4-а , 5-г 6. Предубойная живая масса животного равна 502 кг, убойная масса 234 кг. Чему равен убойный выход? а) 52,3 б) 46,6 + в) 214,5 г) 100 *Правильный ответ: б* 7. Гигроскопичность шерсти это: а) способность поглощать и удерживать влагу + б) способность выделять излишнюю влагу в) способность пропускать воду г) способность испарять влагу *Правильный ответ: а* 8. Установите соответствие между основными направлениями и породами овец : 1. Романовская 2. Куйбышевская 3. Советский меринос 4. Таджикская а) полугрубошерстное

б) тонкорунное
в) грубошерстное
г) полутонкорунное
Правильный ответ: 1-в, 2-г ,3-б, 4-а

9. Определить продолжительность сервис - периода, если корова отелилась 1 марта, осеменена 25 апреля, продолжительность сухостойного периода 60 дней:
а) 56 дней +
б) 100 дней
в) 120 дней
г) 150 дней
Правильный ответ: а

10. Определить абсолютный прирост живой массы у теленка, если при рождении он имел массу 28 кг, а в месячном возрасте 55 кг:
а) 20 кг
б) 27 кг +
в) 30 кг
г) 37 кг
Правильный ответ: б

11. Укажите правильную последовательность доения коров:
а) надевание доильных стаканов на соски
б) Снятие доильных стаканов
в) подготовка вымени
г) наблюдение за процессом доения
Правильный ответ: в, а, г, б

12. Плотность молока высшего сорта должна быть:
а) 1.025 г/см^3
б) 1.026 г/см^3
в) 1.027 г/см^3 +
г) 1.028 г/см^3
Правильный ответ: в

13. Установите правильную последовательность инкубации яиц сельскохозяйственной птицы:
а) закладка в инкубатор
б) перемещение в выводной шкаф
в) обработка яиц в дезинфекционной камере
г) калибровка и внешний осмотр
Правильный ответ: г, в, а, б

14. Прибор ланаметр используется для:
а) определения тонины +

б) определения крепости

	в) определения выхода чистой шерсти г) определения истинной длины *Правильный ответ: а* 15. Назовите выход мяса в туше (%) свиней мясного и беконного направления продуктивности: а) 80-90 б) 58-65 + в) 45-50 г) 51-55 *Правильный ответ: б* *Задания открытого типа:* 1. Количество поросят принесенных свиноматкой за опорос называется _____ (Многоплодие). 2. Продукт химического взаимодействия секретов сальных и потовых желез это: _____ (Жиропот). 3. Присвоение и нанесение на тело животного различными способами меток, обозначающих индивидуальный номер животного – это _____(**мечение**). 4. Калмыцкая порода крупного рогатого скота относится к _____ направлению продуктивности (мясному). 5. Интенсивность роста бычка черно-пестрой породы за период (относительный прирост) будет составлять_____%, если его живая масса при рождении 29 кг, а в возрасте 5 месяцев 135 кг. (129%)
ПК 2.1 Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.	
МДК.02.01 Технологии производства продукции животноводства	*Задания закрытого типа:* 1. В каком возрасте ремонтных курочек переводят в куры – несушки: а) 12 недель б) 15 недель в)18 недель + г) 21 неделя *Правильный ответ: в* 2. Количество маток в структуре стада в овцеводстве мясо–шерстного

	направления продуктивности: а) 30 - 40 % б) 50 - 60 % + в) 70 - 80 % г) 85 - 90% *Правильный ответ: б* 3. На сколько групп делится овечья шерсть: а) На 3 группы; б) На 4 группы; + в) На 5 групп; г) На 6 групп *Правильный ответ: б* 4. На сколько слоев по гистологическому строению делятся шерстные волокна: а) На 2 слоя б) На 3 слоя + в) На 4 слоя г) На 5 слоев *Правильный ответ: б* 5. Оптимальный срок выращивания цыплят-бройлеров: а) до 4-5 недель б) до 7-9 недель + в) до 11-12 недель г) до 12-13 недель *Правильный ответ: б* 6. Оптимальная температура в птичнике при содержании кур- несушек, ^{0}С: а) 22-24 б) 18-20 + в) 13-15 г) 10-12 *Правильный ответ: б* 7. Оптимальная влажность воздуха в птичнике при содержании кур- несушек, %: а) 40-50 б) 60-70 + в) 70-80 г) 80-90 *Правильный ответ: б* 8.Продолжительность светового дня при содержании кур-несушек, час.: а) 10-12 б) 12-14 в) 17-18 г) 15-16 *Правильный ответ: г*

	9. Как определить среднее поголовье кур-несушек: а) Число птице-дней за год разделить на начальное поголовье б) Число птице-дней за период разделить на число календарных дней за тот же период + в) Число кур, имевшихся на начало года, суммировать с числом кур на конец года и сумму разделить на 2. г) Суммировать число кур, имевшихся на начало каждого месяца *Правильный ответ: б* 10. Диетическими считаются яйца, срок хранения которых не более: а) 5 суток б) 6 суток в) 7 суток + г) 8 суток *Правильный ответ: в* 11. Комплекс сочетающихся специализированных линий и гибридов птицы, полученным по определенным схемам скрещиваний, называется: а) Семейство б) Кросс + в) Семья г) Линия *Правильный ответ: б* 12. Назовите все породы кур мясного направления продуктивности. а) Род - айланд б) Корниш, Белый плимутрок + в) Леггорн, Белый плимутрок г) Нью-гемпшир, Радонеж *Правильный ответ: б* 13. Средняя продолжительность формирования куриного яйца: а) 17-18 часов б) 19-20 часов в) 24-25 часов + г) 27-28 часов *Правильный ответ: в* 14. Фронт кормления на курицу-несушку промышленного стада: а) 2-3 см б) 4-6 см в) 7-10 см + г) 11-15 см *Правильный ответ: в* 15. Какая температура воздуха в свинарнике для откорма является оптимальной: а) 14-16^{0}С б) 16-20^{0}С + в) 12-15^{0}С

	г) 20- 22^{0}С *Правильный ответ: б* *Задания открытого типа:* 1.Число яиц, снесенных несушкой за определенный отрезок времени называется _____(яйценоскостью). 2. По высоте и диаметру воздушной камеры можно определить _____(свежесть яйца). 3. В какой составляющей яйца находится основной запас питательных веществ_____(в желтке). 4. На сдаваемый скот для убоя оформляют следующие документы:_____ (товарно-транспортную накладную ветеринарное свидетельство). 5. Как у птицы происходит испарение влаги _____(Через органы дыхания).
ПК 2.2 Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.	
МДК.02.01 Технологии производства продукции животноводства	*Задания закрытого типа:* 1. Какова продолжительность жеребости у кобыл, месяцев: а) 5,5 б) 9 в) 11 + г) 13 *Правильный ответ: в* 2. Возраст полового созревания и раздельного содержания свиней (мес.): а) 8-9 б) 1-2 в) 4-5 + г) 6-8 *Правильный ответ: в* 3. Возраст кастрации хрячков (дней): а) 5-6 б) 20-25 + в) 30-40 г) 45-50

	Правильный ответ: б 4. Средняя продолжительность хозяйственного использования свиней (лет): а) 7-9 б) 12-15 в) 4-5 + г) 20-25 *Правильный ответ: в* 5. Возраст первой случки свиноматок в товарном хозяйстве (мес.): а) 12-13 б) 10-11 + в) 15-19 г) 8-9 *Правильный ответ: б* 6. Во сколько раз интенсивность роста поросят выше в постэмбриональный период по сравнению с другими с-х животными: а) 15-20 + б) 30-40 в) 25-35 г) 10-12 *Правильный ответ: а* 7. Во сколько раз увеличивается живая масса взрослой свиньи по сравнению с новорожденным поросенком: а) 100 б) 500 в) 200 + г) 400 *Правильный ответ: в* 8. До какого опороса повышается многоплодие у свиноматок: а) 10-12 б) 2-5 + в) 7-8 г) 12-15 *Правильный ответ: б* 9. Наивысшая молочная продуктивность маток наблюдается: а) 7-8 неделю лактации б) 4-5 неделю лактации + в) 2-3 неделю лактации г) 10-12 неделю лактации *Правильный ответ: б*

	10. Какие из перечисленных пород относятся к мясному направлению продуктивности: а) крупная белая, литовская белая, северокавказская б) ландрас, пьетрен, дюрок + в) крупная черная, украинская степная рябая, миргородская г) кемеровская, муромская, беркширская *Правильный ответ: б* 11. При отъеме поросят от свиноматки сначала из станка удаляют: а) поросят б) свиноматку + в) поросят и свиноматку г) хряка и свиноматку *Правильный ответ: б* 12. Какая температура воздуха в свинарнике для откорма является оптимальной: а) 12-15^{0}С б) 14-16^{0}С в) 16-20^{0}С + г) 20- 22^{0}С *Правильный ответ: в* 13. Какое количество молока затрачивает поросенок на 1 кг прироста живой массы: а) 2,0кг б) 3,0кг + в)1,5 кг г) 4,5кг *Правильный ответ: б* 14. Желудок у свиньи: а) четырехкамерный б) трехкамерный в) однокамерный + г) пятикамерный *Правильный ответ: в* 15. Что понимают под половой зрелостью несушек: а) возраст снесения первого оплодотворенного яйца б) пик яйценоскости в) возраст снесения первого яйца + г) возраст перевода молодок во взрослое поголовье. *Правильный ответ: в* *Задания открытого типа:* 1. Назовите кратность кормления свиноматкой поросят в первые недели

	их жизни: _____(каждый час). 2. Многоплодие это:_____ (количество поросят принесенных свиноматкой за опорос). 3. Крупноплодность это: _____(живая масса поросят при рождении). 4. Для чего проводят ранний отъем поросят от маток _____(для более интенсивного использования свиноматок). 5. Какой тип пищеварения преобладает у свиней: _____ (кишечный).