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

МДК.02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства
входящей в состав
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
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»

Разработчик:

Семенченко С.В.	_____	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 г. № 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 МДК 02.03 Технология первичной переработки 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, тестирования по пройденным разделам и контроля за выполнением заданий на лабораторных и 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 технологии производства продукции животноводства; (ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.3); - составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; (ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.3); - выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства; (ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.3); - осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; (ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.3); -оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства (ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.3);	устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства, оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.	– Периодический устный опрос – Тестирование – Наблюдение и оценка качества работ на лабораторных и практических занятиях – Контроль самостоятельной работы – Зачет
знать: - виды, технологические процессы производства продукции животноводства (ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.3); - с методику расчета основных технологических параметров производства; тандарты на корма (ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.3); - технологии первичной пе-	технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья и мероприятий по увеличению различных производственных показателей животноводства, принципы, методы, способы,	– Периодический устный опрос – Тестирование – Наблюдение и оценка качества работ на лабораторных и практических занятиях – Контроль самостоятельной работы – Экзамен

реработки продукции животноводства (по видам); (ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.3); - действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства (ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.3); основные методы оценки качества продукции животноводства (ОК 1, ОК 2, ПК 2.1, ПК 2.3)	процессы переработки и хранения продукции животноводства и способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф и стихийных бедствий	

3. Контрольно-оценочные материалы текущего контроля

В качестве контрольно-оценочных материалов текущего контроля используются:

3.1. Периодический устный опрос по темам практических занятий

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

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

Экзаменацмонная 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 «Технология первичной переработки продукции животноводства» предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

4.1. Задания на экзамен

Варианты заданий

Вопросы к зачетупо дисциплине «Кормопроизводство»

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.

5. Задания закрытого и открытого типа для проверки остаточных знаний

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
МДК.02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства	Задания закрытого типа: 1. Сдача и приемка убойных животных производится А. по внешнему виду В. по массе и качеству мясных туш **С. по живой массе и упитанности** D. по экстерьеру и конституции
	2 Перед убоем телят выдерживают, час. **А. 6** В. 2 С. 12 D. 8
	3. При определении упитанности крупного рогатого скота по возрасту подразделяют на: А. взрослый скот и молодняк **В. взрослый скот, коровы – первотелки, молодняк, телята** С. коровы-первотелки, телята D. взрослый скот
	4. Прекращают дачу воды перед убоем, час А. 4 В. 10 **С. 2** D. 18
	5. Путевой журнал ведется при транспортировке животных **А. проводником сопровождающий скот** В. ветврачом С. зоотехником D. водителем
	Задания открытого типа: 1. Упитанность скота – это степень развития мускулатуры и отложения подкожного жира, которая определяется Правильный ответ: **наружным осмотром и прощупыванием в принятых местах**
	2. Передвижение скота допускается с разрешения и под контролем: Правильный ответ: **ветеринарной службы**
	3.Ветеринарное свидетельство действительно в течение: Правильный ответ: **трех суток**
	4. Кур перевозят в стандартных клетках размером, см: Правильный ответ: **90 х 35 х 35**
	5. Слово «стресс» означает в английском языке: Правильный ответ: **давление, усилие, напряжение**
	6.Продолжительность реакции тревоги (час.): Правильный ответ: **6 – 48**
	7. Для клеймения туш всех видов животных используют клейма 3 форм: Правильный ответ: **круглый, квадратный, треугольный**
	8. На одно разовое поение для одной головы крупного рогатого скота требуется воды, кг: Правильный ответ: **5 – 10**
	9. На съемку шкуры затрачивается времени на переработку животных, %: Правильный ответ: **30 – 40**
	10. Продолжительность перевозки животных по железной дороге должна составлять не более: Правильный ответ: **4 суток**
	11. Товарно-транспортная накладная является документом: Правильный ответ: **бухгалтерским**
	12. Продолжительность перевозки животных по железной дороге должна составлять не более Правильный ответ: **4 суток**
	13. После нутровки туши делят на части: Правильный ответ: **две**
	14. При транспортировке животных используют скотовозы грузоподъемностью, т.: Правильный ответ: **10 т (20-25 гол.) крупного рогатого скота**
	15. Самый тяжелый стресс - это Правильный ответ: **транспортный**
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
МДК.02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства	Задания закрытого типа: 1. В зависимости от размера птицы в каждую клетку помещают, гол.: **А. 18-24** В. 25-30 С. 15-20 D. 15-16
	2. Склад-накопитель замороженного мяса А. мясокомбинат **В. хладокомбинат** С. скотобаза D. убойный пункт
	3. Основное предприятие, механизированное автоматизированное, максимально и рационально использует продукты убоя, вырабатывая в течение года 30-55 тыс. т мяса и мясопродуктов, это: А. колбасный цех **В. мясокомбинат** С. молочный завод D. убойный пункт
	4. Крупный рогатый скот и мелкий выдерживают перед убоем на мясокомбинате,

	час. А. 8 **В. 24** С. 36 D. 12
	5. На одно разовое поение для одной свиноматки требуется воды, л: А. 8 – 10 В. 10 – 12 **С. 1,5 – 2** D. 5 - 6
	Задания открытого типа: 1. В туше овец на долю костей приходится, % Правильный ответ: **15-22**
	2. В туше крупного рогатого скота на долю костей приходится, %: Правильный ответ: **18 – 20**
	3. Мясо содержит следующие основные ткани: Правильный ответ: **мышечную, соединительную, жировую и костную**
	4. Содержание мышц в туше крупного рогатого скота составляет, %: Правильный ответ: **65 – 75**
	5. Продолжительность посола шпика, суток: Правильный ответ: **14 – 16**
	6. Говяжий жир имеет цвет: Правильный ответ: **светло-желтый**
	7. По месту отложения различают жир: Правильный ответ: **подкожный, внутренний**
	9. Содержание мышц в туше лошадей составляет, %: Правильный ответ: **60 – 65**
	9. Подмораживают баранину в камерах при t – 250°С , часов: Правильный ответ: **2 – 3**
	10. Общее количество жировой ткани в организме животного колеблется, %: Правильный ответ: **1 – 40**
	11. Ветчина считается малосоленой если содержит соли, %: Правильный ответ: **2**
	12. При простом посоле мяса используют только Правильный ответ: **поваренную соль, раствор**
	13. В организме животных соединительная ткань выполняет функции Правильный ответ: **структурные**
	14. Содержание соединительной ткани в туше свиней составляет, %: Правильный ответ: **6 – 8**
	15. При посоле свинину делят на части: Правильный ответ: **3**
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
МДК.02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства	Задания закрытого типа: 1. Ветчина считается нормальной если содержится соли, %: А. 2 **В. 6** С. 3 D. 10
	2. Птичий помет известен как: А. удобрение – высококонцентрированное В. навоз С. корм **D. все ответы правильные**
	3. Хранить перо при t^0 А. 10 – 12 **В. 8 – 10** С. 15 D. 12
	4. Пороки мяса при хранении А. мягкое, парное, испорченное В**. ослизнение, гниение, закисание** С. изменение структуры мяса D. загар
	5. В мышечной ткани содержится белков, %: А. 25-35 В. 15-16 **С. 18-22** D. 20-30
	Задания открытого типа: 1. Подмораживают свинину в камерах при t – 250◦С, час. Правильный ответ: **4-8**
	2. В туше лошадей на долю костей приходится, % Правильный ответ: **13-15**
	3. В мышечной ткани содержится минеральных веществ, %: Правильный ответ: **1 – 1,5**
	4. В мясе содержится больше следующего вещества Правильный ответ: **фосфора**
	5. Рога и копыта при сортировке делят на группы: Правильный ответ: **2**
	6. Скотоволос получают от: Правильный ответ: **овец, яков**

	7. Щетину упаковывают в мешки массой, кг: Правильный ответ: **10 - 15**
	8. По цвету щетина подразделяется на: Правильный ответ: **белую, желтую, серую**
	9. Эпидермис составляет от общей толщины кожи, % Правильный ответ: **5**
	10. К кишечному сырью относятся: Правильный ответ: **кишечник, мочевой пузырь, пищевод крупного рогатого скота**
	11. Технические субпродукты это Правильный ответ: **кости, кровь, содержимое желудочно-кишечного тракта**
	12. Хранят кости Правильный ответ: в холодильнике
	13. Наиболее ценные субпродукты это: Правильный ответ: **язык, печень, почки С. вымя, желудок, уши**
	14. По производственному назначению костное сырье подразделяют на группы: Правильный ответ: **3**
	15. Соленое кишечное сырье хранят при t^0 С Правильный ответ: **10 – 12**
ПК 2.1 Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства	
МДК.02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства	Задания закрытого типа: 1. Самую ценную щетину получают А. с бока **В. передней части спины** С. с ляжки D. с конечностей 20. Субпродукты распределяют на категории А. 4 В. 2 С. 5 D. 3
	2. Эпидермис составляет от общей толщины кожи, % А. 12 **В. 5** С. 2 D. 10
	3. Из отходов кожевенного сырья готовят: **А. кормовую муку** В. удобрение С. туалетную бумагу D. все ответы правильные
	4. Яичные порошки приготовляют только из А. желтка и белка В. желтка **С. смеси (меланжа)** D. белка
	5. Минеральных веществ в скорлупе яйца содержится, %: **А. 95,1** В. 85 С. 35 D. 25
	Задания открытого типа: 1. Мед лучше всего принимать, час Правильный ответ: **за 2 часа до еды**
	2. Хранят яичные порошки при t^0С Правильный ответ: **от 8 до -5**
	3. Срок хранения всех видов яичных порошков в герметической таре, мес.: Правильный ответ: **12**
	4. В яичном желтке на долю воды приходится, % Правильный ответ: **47-49**
	10. Хранить мед рекомендуется Правильный ответ: **в сухом проветриваемом помещении**
	5. К диетическим относятся яйца массой не менее, г: Правильный ответ: **44**
	6. В зависимости от цвета мед распределяют на группы: Правильный ответ: **5**
	7. Нормальное куриное яйцо весит, г: Правильный ответ: **58**
	8. Одно куриное яйцо удовлетворяет суточную потребность человека в витамине А на, %: Правильный ответ: **13 – 15**
	9. Большое количество меда хранят в **А. деревянных бочках** В. посуде из железа С. дубовых бочках D. оцинкованной посуде
	10. Меланж высокого качества можно получить Правильный ответ: **с целой и чистой скорлупой**
	11. Углеводов в курином желтке содержится, %: Правильный ответ: **0,6 – 1,0**

	12. Пчелы применяют прополис для Правильный ответ: **оборудования гнезда**
	13. Минеральных веществ в белке куриного яйца содержится, %: Правильный ответ: **0,5 – 0,6**
	14. Дерма – основной слой кожи составляет, %: Правильный ответ: **45 – 50**
	15. Выход шкуры у овец в среднем составляет, %: Правильный ответ: **10**
ПК 2.2 Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства	
МДК.02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства	Задания закрытого типа: 1. Обездвиживание животных электротоком, механическим или другим воздействием, осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца: а) убой скота; б) забой скота; в) закол скота; +г) оглушение скота.
	2. Продукт, вырабатываемый из осветленной перекисно-каталазным способом крови (или форменных элементов) крупного рогатого скота и свиней и сухого обезжиренного молока: а) светлый пищевой альбумин; б) черный альбумин; +в) белковая смесь; г) кровяная мука.
	3. Разделение оттоки на составные части по видам: +а) разборка кишок; б) раздирка кишок; в) отбивка кишок; г) спускание кишок.
	4. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от минус 2 до минус 3 0 С: а) парное мясо птицы б) остывшее мясо птицы; +в) подмороженное мясо птицы; г) охлажденное мясо птицы;
	5. Подкожный жир свиных туш: а) полив; б) жир-сырец; +в) шпик; г) кормовой жир.
	Задания открытого типа: 1. Содержание птицы без корма перед сдачей на убой в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого_____ Правильный ответ: предубойная выдержка птицы
	2. Убой скота для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий_____ Правильный ответ: контрольный убой скота
	3. Обработка свиных туш в шкуре или снятым крупоном горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления связи щетины в волосяной сумке_____ Правильный ответ: шпарка туш свиней
	4. Удаление слизистой оболочки с кишок_____ Правильный ответ: шлямовка
	5.Частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента_____ Правильный ответ: забеловка
	6. Дефект кишок, возникающий в результате заболевания животных_____ Правильный ответ: патологический дефект кишок
	7. Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок_____ Правильный ответ: нутровка
	8. Пищевой жир, получаемый из кости или костного остатка всех видов скота_____ Правильный ответ: костный жир
	9. Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы_____ Правильный ответ: шпарка птицы
	10. Удаление с внешней и внутренней поверхности туши остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений_____ Правильный ответ: зачистка туши
	11. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц не выше 25^0С_____ Правильный ответ: остывшее мясо птицы

	12. Вытекание крови при убое птицы в течение установленного времени: а_____ Правильный ответ: обескровливание птицы.
	13. Лишение жизни животных с целью их переработки_____ Правильный ответ: убой скота
	14. Кишечное сырье, освобожденное от содержимого, промытое и разделенное по видам_____ Правильный ответ: кишки-сырец
	15. Лишение жизни животных с целью их переработки_____ Правильный ответ: убой скота
	16. Кровь крупного рогатого скота и свиней, собранная в процессе убоя и отвечающая санитарным требованиям для использования на пищевые, медицинские цели и для кормления пушных зверей_____ Правильный ответ: пищевая кровь

Критерии оценивания

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

Правильный, полный ответ, содержит необходимые графические пояснения – 5 баллов;

Правильный, не полный ответ, содержит необходимые графические 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.