



Федеральное агентство по рыболовству  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)

**«ПРОИЗВОДСТВО И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ  
ЖИВОТНОВОДСТВА»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата  
по направлению подготовки  
**36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем  
Кафедра производства и экспертизы качества  
сельскохозяйственной продукции

## 1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-4: Способен к организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях и других объектах, поднадзорных ветеринарной службе РФ, в том числе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов растительного и животного происхождения	ПК-4.3: Проводит исследования по определению качества продукции животноводства, владеет методами управления качеством продукции	Производство и управление качеством продуктов животноводства	<p><u>Знать:</u> методики проведения лабораторных исследований продуктов животноводства;</p> <p><u>Уметь:</u> определять пригодность продуктов животноводства к использованию на основании оценки их соответствия требованиям пищевой безопасности;</p> <p><u>Владеть:</u> методами проведения лабораторных исследований продуктов животноводства для определения показателей их качества.</p>

## 2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам;
- задания по контрольным работам.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета и экзамена относятся:

- задания по курсовым работам;
- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;
- вопросы к экзамену.

### **3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения тем дисциплины студентами. В приложении № 1 приведены типовые тестовые задания.

По итогам выполнения тестовых заданий оценка выставляется по пятибалльной шкале в следующем порядке при правильных ответах на:

- 85–100 % заданий – оценка «5» (отлично);
- 70–84 % заданий – оценка «4» (хорошо);
- 51–69 % заданий – оценка «3» (удовлетворительно);
- менее 50 % – оценка «2» (неудовлетворительно).

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным работам, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Оценка результатов выполнения задания к практическим занятиям проводится при представлении студентом отчета по работе с выполненными заданиями и на основании ответов студента на вопросы по тематике работы.

3.3 Контрольная работа должна быть оформлена в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к контрольным работам: Стиль и язык изложения материала контрольной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы. Выполненная контрольная работа представляется для регистрации на кафедру, затем поступает на рецензирование преподавателю. Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу). Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено», знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний. Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту с рецензией, выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку преподавателю. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета. Вопросы для контрольной работы представлены в Приложении №3.

### **4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

4.1. Курсовая работа оценивается по четырехбалльной шкале: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно. Выставленные оценки учитывают содержание пред-

ставленной работы, ее соответствие заданию и полноту ответов на задаваемые вопросы. Оценка «отлично» - содержание работы полностью соответствует заданию. Имеются все разделы и подразделы, нет замечаний по оформлению работы, ответы на поставленные вопросы полные, правильные, логичные, доказательные со ссылками на материалы курсовой работы; Оценка «хорошо» - содержание курсовой работы, оформление, ответы на вопросы удовлетворяют вышеназванным требованиям; имеются отдельные неточности в ответах, которые легко устраняются с помощью дополнительных вопросов; Оценка «удовлетворительно» - имеются замечания по содержанию и оформлению работы, не обеспечено полное соответствие работы заданию, ответы на поставленные вопросы неполные, без ссылок на результаты курсовой работы. Доля оригинального авторского материала в работе незначительная; Оценка «неудовлетворительно» - работа по своему содержанию не соответствует заданию, задачи не решены, в ответах на вопросы допускаются грубые ошибки, не демонстрируется знание автором содержания выполненной курсовой работы, нет понимания того, как получены результаты, выводы по работе. В приложении № 4 приведены типовые темы по курсовым работам по дисциплине

4.2. Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета и экзамена.

Промежуточная аттестация, проводимая в форме зачета, проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. В приложении № 5 приведены контрольные вопросы по дисциплине.

4.3 К экзамену допускаются студенты, положительно аттестованные по результатам текущего контроля. Экзаменационный билет содержит три экзаменационных вопроса. Вопросы к экзамену представлены в Приложение №6.

Универсальная система оценивания результатов обучения приведена в таблице 2 и включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему.

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Критерий	Система оценок	2	3	4	5
		0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
		«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов		Обладает частичными и разрозненными знаниями, кото-	Обладает минимальным набором знаний, необхо-	Обладает набором знаний, достаточным для си-	Обладает полной системой знаний и системным взглядом на изучаемый объект

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	рые не может научно- корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	димым для системного взгляда на изучаемый объект	стемного взгляда на изучаемый объект	
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи поставленной задачи, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

## **5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ**

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Производство и управление качеством продуктов животноводства» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры производства и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции (протокол № 8 от 29.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



А.С. Баркова

## Приложение № 1

### ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### Тест №1

1. Потенциальные наследственные возможности животных не могут быть реализованы без полноценного содержания и достаточно обильного:
  1. ухода
  2. разведения
  3. кормления
  4. рациона
  
2. Практика молочного скотоводства свидетельствует, что под влиянием улучшенного кормления и содержания удои коров в стадах:
  1. оставались прежними
  2. уменьшались
  3. прекращались
  4. увеличивалась
  
3. Для пищевых целей используют в основном яйца кур, цесарок и:
  1. перепелиные
  2. гусиные
  3. утиные
  4. голубиные
  
4. Основным критерием подготовки пушных зверей к гону служит:
  1. живая масса
  2. размер тела
  3. возраст
  4. состояние волосяного покрова
  
5. Решающее влияние на белковость и жирность молока имеет наследственность, и ее коэффициент в среднем составляет:
  1. по белку 0,4-0,5; по жиру – 0,5-0,6
  2. по белку 0,2-0,3; по жиру – 0,1-0,2
  3. по белку 0,7-0,8; по жиру – 0,4-0,5
  4. по белку 0,8-0,9; по жиру – 0,7-0,8
  
6. У специализированных молочных пород овец молочность выше, чем у остальных и достигает ... кг:
  1. 35 - 150
  2. 200 - 400
  3. 800 - 1000
  4. 3000 - 4000
  
7. Самой распространённой в мире мясной породой скота является:
  1. герефордская
  2. голштинская
  3. швицкая
  4. галловейская

8. Кислотность коровьего молока, относящегося к первому сорту, не должна превышать ... градусов Тернера:
1. 18
  2. 20
  3. 22
  4. 24
9. Мясные субпродукты для зверей являются основным источником:
1. протеина
  2. жира
  3. минеральных веществ
  4. витаминов
10. Плотность натурального коровьего молока не должна превышать показатель ... г/мл:
1. 1,015
  2. 1,020
  3. 1,026
  4. 1,032
11. У овец тонкорунных пород тонины шерсти не должна превышать:
1. 5 мкм
  2. 15 мкм
  3. 25 мкм
  4. 50 мкм
12. При получении пищевых диетических яиц, как правило, кур содержат отдельно от:
1. гнезд
  2. петухов
  3. основного стада
  4. вальера
13. Живая масса двухмесячных откормленных перепелов колеблется в пределах:
1. 80 – 90 г.
  2. 110 – 120 г.
  3. 150 – 160 г.
  4. 190 – 200 г.
14. Шерсть, полученную от полутонкорунных овец, называют:
1. мериносовой
  2. люстровой
  3. кроссбредной
  4. поярковой
15. Различные повреждения овчин, снижающие их качество, называют:
1. браком
  2. пороками
  3. недостатками
  4. ошибками
16. Крольчих используют для воспроизводства в среднем до ... лет:



1. двух
  2. трех
  3. пяти
  4. семи
17. Крупная черная порода свиней относится к ... направлению продуктивности:
1. мясному
  2. сальному
  3. мясо-сальному
  4. беконному
18. Мясным откормом до тяжелых весовых кондиций (120 кг) характеризуются свиньи:
1. крупной белой породы
  2. северокавказской породы
  3. скороспелой мясной породы
  4. брейтовской породы
19. Красная степная порода крупного рогатого скота относится к ... направлению:
1. молочному
  2. мясному
  3. комбинированному
  4. мясо-сальному
20. Лучшей породой овец для производства шерсти на ковровые изделия считается:
1. балбас
  2. таджикская
  3. сараджинская
  4. северокавказская
21. В отличие от говядины и баранины в свинине содержится меньше воды и больше:
1. хрящей
  2. мышечной ткани
  3. костей
  4. жира
22. В свиноводстве при бонитировке общую оценку экстерьера оценивают по:
1. 25-балльной оценке
  2. 50-балльной оценке
  3. 80-балльной оценке
  4. 100-балльной оценке
23. О молочности свиноматок судят по живой массе приплода в:
1. 25 дней
  2. 30 день
  3. 45 дней
  4. 62 дня
24. После бройлеров второй по значению является выращивание на мясо:
1. индюшат
  2. гусят
  3. утят

4. перепелов

25. Лучшее перопуховое сырье получают от:

1. кур
2. уток
3. цесарок
4. гусей

26. Медленнее всех растет шерсть у ... пород овец:

1. тонкорунных
2. полутонкорунных
3. полугрубошерстных
4. грубошерстных

27. При откорме взрослых свиней питательные вещества корма используются преимущественно на образование:

1. костей
2. мяса
3. жира
4. рыхлой соединительной ткани

28. При промышленном скрещивании овец мясная продуктивность повышается на ... %:

1. 10 - 15
2. 25 – 30
3. 40 – 50
4. 50 - 70

29. Шерсть, полученная от полугрубошерстных овец, для изготовления сукон, одеял и ковровых изделий является:

1. удовлетворительной
2. однородной
3. нежелаемой
4. лучшей

30. Шкуры, снятые с овец в возрасте не менее 5 – 7 месяцев, называются:

1. лямками
2. смушками
3. овчинами
4. козлинами

## Тест №2

1. Среди всех видов сельскохозяйственной птицы особо высоким уровнем развития грудных мышц характеризуются:

1. гуси
2. индейки
3. утки
4. бройлеры

2. Уровень молочной продуктивности зависит от продолжительности сервиспериода, т.е. времени от отела до плодотворного осеменения и оптимальным сроком считается в среднем:

1. 40 дней
2. 60 дней
3. 85 дней
4. 110 дней

3. При бонитировке экстерьер и конституцию мясных пород крупного рогатого скота оценивают по:

1. 10-балльной шкале
2. 30-балльной шкале
3. 50-балльной шкале
4. 100-балльной шкале

4. Лучшими мясными качествами отличаются ... породы лошадей:

1. верховые
2. верхово-упряжные
3. аборигенные
4. тяжеловозные

5. Кобылье молоко принято считать:

1. казеиновым
2. глобулиновым
3. альбуминовым
4. загрязненным

6. При специализированном откорме гусят получают высокопитательный деликатесный продукт:

1. мышечный желудок
2. жирную печень
3. гусиные лапки
4. жирную грудинку

7. На обработку птичника между предыдущей и новой партией птицы затрачивается:

1. одна неделя
2. две недели
3. три недели
4. четыре недели

8. Из овечьего молока изготавливают ценные сорта сыров – рокфор, пекарينو, кавказские сыры, а также:

1. сыр российский
2. сыр-брынзу
3. сыр овечий
4. сыр домашний

9. С целью улучшения результатов инкубации и получения здорового молодняка инкубационные яйца несколько раз:

1. просматривают
2. протирают
3. чистят

4. дезинфицируют

10. Температура хранения инкубационных яиц:

1. 4-5 °С
2. 8-12 °С
3. 4-16 °С
4. 17-20 °С

11. Установлено, что большее количество яичной массы дают куры ... направления продуктивности:

1. яичного
2. яично-мясного
3. мясо-яичного
4. мясного

12. Что такое показатель качества продукции:

1. Продукция, процесс, организация, а также любая комбинация из них.
2. Объективная особенность товара, которая может проявляться при её создании, эксплуатации или потреблении, свойства могут быть простыми и сложными.
3. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции.
4. Относительная характеристика качества продукции, основанная на сравнении его с базовыми значениями соответствующих показателей.

13. По плотности молока устанавливают его натуральность и при добавлении воды плотность молока:

1. повышается
2. снижается
3. не изменяется
4. исчезает

14. Какая температура поддерживается в инкубаторе первые 10 дней инкубации:

1. 36,6 °С
2. 37,0 °С
3. 37,8 °С
4. 38,2 °С

15. О мясной скороспелости птицы судят по ее скорости:

1. роста
2. оперения
3. движения
4. кормления

16. На какой день инкубации куриные яйца переносят в выводной шкаф:

1. 15
2. 17
3. 18
4. 21

17. Свежеполученное кобылье молоко имеет кислотность до ... градусов Тернера:

1. 5
2. 9

3. 20

4. 30

18. Оптимальной продолжительностью инкубации яиц кур считается ... дней:

1. 14 - 15

2. 19 - 21

3. 24 - 26

4. 29 - 30

19. Что такое уровень качества продукции:

1. Комплексный показатель, объединяющий в себе потребительские свойства товара, обуславливающих ее пригодность к использованию.

2. Продукция, процесс, организация, а также любая комбинация из них.

3. Объективная особенность товара, которая может проявляться при её создании, эксплуатации или потреблении, свойства могут быть простыми и сложными.

4. Относительная характеристика качества продукции, основанная на сравнении значений показателя качества оцениваемой продукции с базовыми значениями соответствующих показателей.

20. Срок хранения инкубационных яиц не должен превышать:

1. одного дня

2. трех дней

3. семи дней

4. двенадцати дней

21. Молочная продуктивность оценивается:

1. Привесом

2. Лактацией

3. Размером вымени

4. Возрастом особи

22. При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах:

1. внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба

2. внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия

3. туши и внутренние органы обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба

4. туши и внутренние органы утилизируют

23. Убой животных на мясо после обработки хлорофосом разрешается через (сутки):

1. 30

2. 15

3. через 1

4. сразу

24. К техническому сырью относят:

1. язык

2. кровь

3. селезенка

4. вымя

25. Молоко, получаемое в первые 5-7 дней называют:

1. молозиво
2. молодое
3. обрат
4. секрет

26. К наиболее ценным субпродуктам относят:

1. печень
2. рубец
3. легкие
4. сычуг

27. Кислотность свежесвыдоенного молока:

1. 16-18
2. 22-23
3. 11-12
4. 45-46

28. Субпродукты включают в себя:

1. рога
2. хвост
3. копыта
4. волос

29. Убойная масса – это масса туши и..:

1. внутреннего жира
2. субпродуктов
3. головы
4. внутренностей

30. Основную ценность мяса составляют:

1. белки
2. макроэлементы
3. микроэлементы
4. углеводы

### Тест №3

1. Обезжиренное молоко получают:

1. Нормализацией
2. Гомогенизацией
3. Сепарированием
4. Вакуумированием

2. pH свежего созревшего мяса составляет:

1. 5,7-6,2
2. 5,5-6,5
3. 6,0-7,0
4. 6,2-6,6

3. При выработке питьевого молока применяется давление гомогенизации:

1. 2-3 МПа
2. 12,5-15 МПа
3. 50-70 МПа
4. 100-120 МПа

4. Маркировка говядины, телятины 1 категории:

1. круглым клеймом
2. овальным
3. треугольным
4. квадратным

5. Лучший способ размораживания мяса при наименьших потерях массы:

1. медленное при температуре  $-5...0^{\circ}\text{C}$  в течение 3..5 суток
2. ускоренное при температуре  $15...20^{\circ}\text{C}$  - 24-30 часов
3. быстрое в паровоздушной среде при  $20...25^{\circ}\text{C}$  часов
4. сверхбыстрое

6. Показатели качества, которые характеризуют способность продукта выполнять заданные функции, сохраняя свои эксплуатационные показатели в заданных пределах называются показателями:

1. эстетические
2. надежности
3. назначения
4. экономного использования сырья

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

1. Ц
2. ЦМ
3. ЦП
4. ЦБ

8. По показанию плотности судят:

1. о свежести молока
2. о натуральности молока
3. о содержании белка
4. вязкости молока

9. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности:

1. Качество
2. Мобильность
3. Внешний вид
4. Энергозатратность

10. Существует ... категорий стандартов:

1. 3
2. 4
3. 9
4. 6

11. Какой из перечисленных отрубов свинины не относится к первому сорту:

1. корейка
  2. окорок
  3. голяшка
  4. рулька
12. Существует ... видов стандартов:
1. 4
  2. 3
  3. 6
  4. 9
13. Какой из перечисленных субпродуктов не относится к мякотным:
1. легкие
  2. свиной желудок
  3. мозги
  4. печень
14. Сколько экземпляров товарно-транспортной накладной выписывает хозяйство, отправляющее скот на мясоперерабатывающие предприятия:
1. три
  2. два
  3. четыре
  4. один
15. Укажите величину кислотности (рН) свежего белка яиц:
1. 7,4
  2. 6,2
  3. 7,0
  4. 8,2
16. Говядину относят к 1 сорту, если она:
1. содержит до 6 % соединительной и жировой ткани
  2. не содержит видимой жировой и соединительной ткани
  3. содержит жировой и соединительной ткани не более 20 %
  4. содержит до 12% жировой и соединительной ткани
17. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов производится с помощью:
1. ведущих министерств
  2. Министерства сельского хозяйства
  3. Госстандарт России
  4. ведомственная охрана
18. Качество мяса определяется:
1. соотношением тканей
  2. нормами выхода субпродуктов
  3. выбраковкой пораженных тканей
  4. истощением животных
19. Государственная система стандартизации (ГСС) это:
1. приказ
  2. комплекс взаимоувязанных правил и положений



3. государственный контроль
  4. расположить в определенном порядке и последовательности
20. Время переработки скота после его приемки:
1. не позднее чем через 2 часа
  2. не позднее чем через 3 суток
  3. не позднее чем через 30 дней
  4. не позднее чем через день
21. В каком возрасте от свиней можно получить мясо высокого качества:
1. 1-2 месяца
  2. 10-12 лет
  3. 15-18 мес
  4. 8 месяцев
22. Туши крупного рогатого скота делят на... сортовые отруба:
1. на 2 отруба
  2. на 6 отрубов
  3. на 7 отрубов
  4. на 11 отрубов
23. Что характеризует сыропригодность молока:
1. сорт
  2. нормализация
  3. свертываемость
  4. гомогенизация
24. Процент скидки от живой массы при приемке скота на переработку во второй половине стельности, сукности, жеребости, супоросности:
1. 1%
  2. 5%
  3. 10%
  4. 3%
25. По упитанности лошадей делят на категории (жеребята имеют только одну категорию):
1. 1и2
  2. 1,2и3
  3. 1,2,3 и 4
  4. 1,2,3,4и 5
26. Процент скидки от живой массы всей партии на овец с мокрым и грязным шерстным покровом, птицы с мокрым и грязным оперением:
1. 1%
  2. 5%
  3. 10%
  4. 3%
27. Определение плотности молока проводят:
1. Бутирометром
  2. Высушиванием
  3. Ареометром

#### 4. Взвешиванием

28. Коэффициент устойчивости лактации у коров, быстро снижающих удои, составляет \_\_\_\_ %:

1. 70-80
2. 97-99
3. 85-87
4. 55-65

29. При сдаче-приемке кроликов по упитанности делят на категории:

1. 1 и 2
2. 1,2 и 3
3. 1,2,3 и 4
4. 1,2,3,4 и 5

30. При учете продуктивности молоко измеряют в:

1. литрах
2. килограммах
3. фунтах
4. унциях

## **ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ЛАБОРАТОРНЫМ ЗАНЯТИЯМ (на примере первых 6-ти)**

### **Занятие № 1: ОЦЕНКА ПИТАТЕЛЬНОСТИ КОРМОВ ПО СОДЕРЖАНИЮ ПЕРЕВАРИМЫХ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ**

**Цель занятия:** Ознакомиться с методами и техникой оценки питательности кормов и рационов по содержанию переваримых питательных 8 веществ. Научиться вычислять коэффициенты переваримости питательных веществ рациона.

**Задание:**

1. Изучить понятия коэффициент переваримости и перевариваемые питательные вещества.
2. Произвести расчет переваримых питательных веществ рациона.
3. Вычислить коэффициенты переваримости питательных веществ.

*Контрольные вопросы:*

1. Питательность корма
2. Коэффициент переваримости
3. Протеиновое отношение

### **Занятие № 2: ПИТАТЕЛЬНОСТЬ КОРМОВ В К. Е. И ЭКЕ**

**Цель занятия:** Научиться рассчитывать содержание в кормах кормовых единиц и определять обменную энергию кормов и рационов.

**Задание:**

1. Изучить определение кормовая единица.
2. Представить схему обмена энергии.
3. Выполнить расчет питательности корма и выразить в кормовых единицах.

*Контрольные вопросы:*

1. Кормовая единица
2. Способы расчета ЭКЕ
3. Схема обмена энергии

### **Занятие № 3: ЗООТЕХНИЧЕСКИЕ И ЗООГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ЖИВОТНОВОДЧЕСКИМ ПОМЕЩЕНИЯМ**

**Цель занятия:** Ознакомиться с основными требованиями, предъявляемыми к строительству животноводческих помещений и содержанию в них животных.

**Задание:** По заданию преподавателя определите: основные параметры микроклимата, потребность в воде и кормах, подстилке, емкость навозохранилища, площадь пола и окон, площадь выгульных площадок и нормы площади для фермы крупного рогатого скота на 200, 400, 800 и 1200 коров, беспривязного и привязного содержания.

*Контрольные вопросы:*

1. Зоогигиенические требования
2. Световой коэффициент
3. Нормы потребности в воде, подстилке, нормы площади

### **Занятие № 4: ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА ПТИЦЫ**

**Цель занятия:** Освоить методику технологических расчетов производства мяса бройлеров при различных способах их выращивания.

**Задание:**

1. Составить схему производства мяса на птицефабрике.
2. Рассчитать валовое производство мяса бройлеров на птицефабрике

*Контрольные вопросы:*

1. Валовое производство мяса бройлеров
2. Способы выращивания бройлеров
3. Вместимость помещений
4. Мощность птицефабрики

### **Занятие № 5: ОЦЕНКА И УЧЕТ ШЕРСТНОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ ОВЕЦ**

**Цель занятия:** Ознакомиться с основными видами шерстного сырья, типами шерстных волокон, механизмом образования шерсти. Освоить основные способы и методы учета и контроля количественных и качественных показателей шерстной продуктивности.

**Задание:**

1. Провести исследования типов шерстяных волокон.
2. Определить выход чистой шерсти, настриг невымытого и мытого волокна.

*Контрольные вопросы:*

1. Шерстная продуктивность овец
2. Технические свойства шерсти
3. Основные виды овчин

### **Занятие № 6: ЗООТЕХНИЧЕСКИЙ УЧЕТ В ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

**Цель занятия:** ознакомиться с документацией, ведением зоотехнического в хозяйствах различных форм собственности.

**Задание:**

1. Изучить различные документации для ведения зоотехнического учета на различных предприятиях.
2. Ознакомиться с видами нумераций животных

*Контрольные вопросы:*

1. Зоотехнический учет
2. Способы мечения и нумерации
3. Формы учета

## ВОПРОСЫ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Предмет и задачи дисциплины.
2. Правовые основы управления качеством.
3. Факторы, влияющие на качество продукции.
4. Принципы качества.
5. Выдающиеся деятели в области производства и управления качеством.
6. Основы технического регулирования в РФ в области обеспечения качества и безопасности продукции животноводства.
7. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов.
8. Порядок проведения подтверждения качества.
9. Методы оценки уровня качества продукции.
10. Типы производственного контроля качества.
11. Принципы и методы оценки качества.
12. Классификация показателей качества продукции животноводства.
13. Основы технологии квалиметрии.
14. Требования к молоку как сырью для молочной промышленности.
15. Контроль качества мороженого.
16. Контроль качества масла.
17. Контроль качества сыров.
18. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.
19. Убой и переработка скота.
20. Основные требования к мясной продукции.

## Приложение №4

### ТИПОВЫЕ ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Молочная продуктивность КРС и факторы, оказывающие влияние на нее.
2. Производство молока КРС в крестьянско-фермерских хозяйствах.
3. Поточно-цеховая система производства молока КРС.
4. Интенсификация производства молока КРС.
5. Мясная продуктивность КРС и факторы, оказывающие влияние на нее.
6. Откорм молодняка КРС.
7. Интенсификация производства мяса КРС.
8. Производство пищевых яиц на птицефабриках.
9. Производство мяса бройлеров.
10. Инкубация куриных яиц.
11. Выращивание ремонтного молодняка в птицеводстве.
12. Технология производства мяса уток.
13. Технология производства мяса и другой продукции от гусей.
14. Технология производства мяса индюков.
15. Технология производства мяса нетрадиционных видов птицы.
16. Мясное коневодство.
17. Молочное коневодство.
18. Спортивное и рабочее коневодство.
19. Пути повышения эффективности откорма свиней.
20. Откорм свиней.
21. Технология производства свинины.
22. Технология производства пушнины.
23. Технология производства овчин и шерсти.
24. Технология производства баранины.
25. Производство продукции козоводства.
26. Мясное и пушное кролиководство.
27. Пантовое оленеводство.
28. Прудовое рыбоводство.

Приложение №5

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ)**

1. Определение дисциплины. Задачи и роль управления качеством продуктов животноводства. Связь с другими предметами
2. Актуальность проблемы обеспечения качества продукции животноводства
3. Понятие качества продукции животноводства
4. Правовые основы управления качеством
5. Факторы, влияющие на качество продукции животноводства
6. Объект и субъект управления качеством
7. Функции управления качеством
8. Система управления качеством
9. Классификация показателей качества
10. Возникновение концепции всеобщего управления качеством
11. Выдающиеся деятели управления качеством
12. Зарубежный опыт и подход к производству и управлению качеством продуктов животноводства
13. Основные законы и нормативные документы, направленные на обеспечение качества продукции животноводства
14. Основы технического регулирования в РФ в области обеспечения качества и безопасности продукции животноводства.
15. Нормативно-правовые основы управления качеством.
16. Законодательная база обеспечения и управления качеством.
17. Порядок проведения подтверждения качества
18. Положения закона «О ветеринарии»
19. Положения закона «О защите прав потребителя»
20. Положения закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
21. Технические регламенты таможенного союза в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
22. Методы оценки уровня качества продукции
23. Статистические методы контроля и управления качеством продукции
24. Математическое моделирование качественных характеристик продукции животноводства
25. Модель системы производства и управления качеством по международным стандартам
26. Технология разработки и внедрения системы качества на предприятия.
27. Стандарты, устанавливающие требования к системам управления качеством продуктов животноводства
28. Типы производственного контроля качества
29. Принципы и методы оценки качества
30. Отбор проб для оценки качества

## **ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕН)**

1. Понятие качества продукции
2. Классификация показателей качества продукции животноводства
3. Единичный показатель качества
4. Комплексный показатель качества
5. Интегральный показатель качества
6. Базовый показатель качества
7. Факторы, влияющие на качество продукции.
8. Основные методы и алгоритмы оценки качества продукции.
9. Основы технологии квалиметрии.
10. Алгоритм квалиметрической оценки качества
11. Квалиметрические шкалы
12. Определение ситуации оценки
13. Правила разработки методики оценки качества
14. Особенности технологии экспертной оценки качества
15. Определение коэффициентов весомости
16. Единичный показатель качества
17. Комплексный показатель качества
18. Интегральный показатель качества
19. Базовый показатель качества
20. Алгоритм реализации системы менеджмента качества в сельском хозяйстве.
21. Научно-методическое обеспечение менеджмента качества инженерно-технической системы АПК.
22. Менеджмент качества в процессе проектирования и разработки технологий и техники.
23. Менеджмент качества в процессе производства.
24. опыт формирования и функционирования менеджмента качества на предприятии.
25. Этапы внедрения системы менеджмента качества
26. Основы менеджмента качества предприятий животноводства
27. Уровни документации управления качеством
28. Структура стандартизации качества
29. Понятие «ориентация на потребителя»
30. Современные подходы к формированию системы менеджмента качества
31. Циклы Деминга
32. Основные составляющие управления качеством
33. Технологическое управление качеством продукции животноводства
34. Совершенствование технологических регуляторов качества сельскохозяйственного производства
35. Технический регулятор качества производства и продукции сельского хозяйства
36. Функция контроля качества при испытаниях продукции
37. Особенности развития молочной промышленности на современном этапе.
38. Молочные продукты в питании человека.
39. Технологические, санитарно-гигиенические и микробиологические основы производства новых видов молочных продуктов.
40. Контроль сырья при приемке
41. Требования к молоку как сырью для молочной промышленности.
42. Порядок приемки молока на предприятии
43. Контроль технологических процессов производства молочной продукции.



44. Отбор проб и подготовка к анализу
45. Контроль технологических процессов производства мороженого
46. Контроль технологических процессов производства масла
47. Контроль технологических процессов производства сыров
48. Контроль технологических процессов производства молочных консервов
49. Контроль качества готовой молочной продукции
50. Жидкие кисломолочные продукты
51. Контроль качества сметаны
52. Контроль качества творога
53. Контроль вспомогательного сырья и материалов
54. Контроль убоя и переработки скота и птицы
55. Контроль поступающего сырья и материалов.
56. Прием и содержание скота.
57. Прием и содержание птицы.
58. Убой и переработка скота.
59. Убой и переработка птицы.
60. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясной продукции.
61. Контроль свежести мяса и птицы.
62. Контроль качества производства колбасных изделий и копченостей.
63. Контроль производства и качества мясных консервов.
64. Контроль производства и качества полуфабрикатов.
65. Особенности мясной промышленности