

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.07.2025 11:37:08
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации
обучающихся по профессиональному модулю ПМ.02
«Производство и первичная переработка продукции
животноводства»
(наименование дисциплины)

36.02.02 Зоотехния
(шифр и наименование ОПОП СПО)

(шифр и наименование ОПОП СПО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.

ПК 2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

Знать:

- технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства;
- зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве;
- методы отбора проб воды, измерения основных параметров микроклимата в животноводческих помещениях;
- основы системы нормированного и полноценного кормления животных разных видов;
- состав и питательность кормов, их рациональное использование;
- нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных;
- технологии кормопроизводства;

- методы оценки качества и питательности кормов;
- стандарты на корма;
- методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных; основные виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и др.;
- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства;

Уметь:

- определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;
- выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;
- определять потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;
- производить и заготавливать корма;
- проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;
- определять необходимое количество воды для поения животных;
- проводить санитарно-гигиеническую оценку условий содержания, кормления и ухода за животными;
- проводить профилактические мероприятия по указанию и под руководством ветеринарного специалиста;
- вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных;
- оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;
- выявлять заболевших животных;
- выполнять несложные ветеринарные назначения;
- выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;
- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

2. Описание показателей и критериев оценки индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

<i>Процедура оценивания</i>	<i>Шкала и критерии оценки, балл (%)</i>	
Тестирование для проведения текущей аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15	Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от	Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов 90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. 70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный,

<p>вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).</p>	<p>общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов</p>	<p>логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. 50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.</p>
<p>Тестирование для проведения промежуточной аттестации представляет собой выполнение обучающимся тестовых заданий, включающего в себя: Задание 1 типа – выполнение тестовых заданий закрытого типа; Задание 2 типа – выполнение тестовых заданий открытого типа. Время выполнения итогового тестирования – 40 минут: Задания 1 типа – 15 вопросов по 1 мин. каждый (15 мин); Задание 2 типа – 5 вопросов по 2 мин. каждый (10 мин); Задание 3 типа – 5 вопросов по 3 мин. каждый (15 мин).</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий № 1 и № 2 оценивается по следующей балльной шкале: 30-27 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 26-15 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 14-0 – менее 50% правильных ответов. Выполнение обучающимся заданий № 3 оценивается по следующей балльной шкале: 40-36 – верные ответы составляют более 90% от общего количества; 35-20 – верные ответы составляют 80-50% от общего количества; 19-0 – менее 50% правильных ответов</p>	<p>Выполнение обучающимся заданий оценивается по следующей балльной шкале: Задание 1: 0-20 баллов Задание 2: 0-40 баллов Задание 3: 0-40 баллов 90 и более (отлично) – ответ правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. интерпретирует полученный результат. 70 и более (хорошо) – ответ в целом правильный, логически выстроен, приведены необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. 50 и более (удовлетворительно) – ответ в основном правильный, логически выстроен, приведены не все необходимые выкладки, использована профессиональная лексика. Менее 50 (неудовлетворительно) – ответы неправильные или неполные.</p>

**3. Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа
(к рубежному контролю по разделам 1-2)**

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Лактационный период у коров длится:	а) 280-310 дней; б) 255-305 дней; в) 180-225 дней.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У	2
2.	Конституция – это	а) права животных; б) отлучение животного от природы; в) свойственность анатомо - физиологических особенностей; г) создание благоприятных условий для жизни животных.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У	2
3	Укажите название отдельной части тела животного:	а) экстерьер; б) интерьер; в) конституция; г) кондиция; д) статья.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
4	Укажите какие части тела у коров имеют селекционное значение:	а) длина головы и шеи; б) форма вымени и сосков; в) постановка конечностей и состояние узы; г) постановка конечностей, глубина груди.	г	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
5	Допустимое	а) не более	-	ОК 1-9	З, У.	2

	содержание в сене вредных и ядовитых трав %:	1,0; б) 2,0-3,0; в) 0,5; г) 2,0.		ПК 2,1-2,3		
6	Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуально и прощупыванием животного или мясных туш:	а) упитанность; б) живая масса скота; в) классификация скота; г) убойная масса скота.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
7	Основные параметры интерьера:	а) внутренние органы, железы внутренней секреции; б) костная ткань, мышечная ткань; в) биохимический полиморфизм белков и ферментов, группы крови; г) группы крови, железы внутренней секреции.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
8	Неотения:	а) преждевременное развитие половых органов у животных, отставших в развитии в эмбриональный период или после рождения; б) недоразвитость, что возникает на начальных фазах после утробного	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

		<p>периода;</p> <p>в) недоразвитость органов в утробный период развития;</p> <p>г) преждевременное развитие половых органов у животных.</p>				
9	<p>Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должна соответствовать требованиям ... сорта.</p>	<p>а) высшего;</p> <p>б) первого;</p> <p>в) второго;</p> <p>г) несортного.</p>	-	<p>ОК 1-9</p> <p>ПК 2,1-2,3</p>	3, У.	2
10	<p>Онтогенез есть:</p>	<p>а) процесс усложнения структуры организма, специализации его органов и тканей вследствие качественных изменений;</p> <p>б) процесс увеличения размеров организма, массы его клеток и тканей, объемных и линейных размеров;</p> <p>в) историческое развитие класса, рода, вида и других системных групп;</p> <p>г) индивидуальн</p>	-	<p>ОК 1-9</p> <p>ПК 2,1-2,3</p>	3, У.	2

		ое развитие живых существ.				
11	Как называется наука об охране здоровья животных?	а) ветеринария; б) зоогигиена; в) санитария.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
12	Ростом называют:	а) процесс усложнения структуры организма, специализации его органов и тканей вследствие качественных изменений; б) процесс увеличения размеров организма, массы его клеток и тканей, объемных и линейных размеров; в) это стадийный характер развития особи; г) индивидуальное развитие живых существ.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
13	Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока ... сорта.	а) высшего; б) первого; в) второго; г) несортowego.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
14	Как называется отбор, производимый с учетом генотипа?	а) Бессознательным; б) Естественным; в) Индивидуальным.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
15	Что такое руно?	а) Это своеобразная	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

		<p>цветок, состоящая преимущественно из пуха и переходного волоса;</p> <p>б) Это шерстного покров летнего или около годового роста, снятый с овцы в виде сплошного пласта;</p> <p>в) Это шкурка ягненка в возрасте 1-3 дней с волосяным покровом в виде завитков;</p> <p>г) Это шкурки взрослых овец и молодняка после 4-6-месячного возраста.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

**Оценочные материалы для проведения текущего контроля закрытого типа
(к рубежному контролю по разделу 3-4)**

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Говядина 1 сорта -	а) спинная часть, филей, окорок, огузок, грудная часть; б) лопаточная часть, плечевая; в) зарез, голяшка	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2

		передняя, голяшка задняя.				
2.	Свинина 1 сорта:	а) предплечье (рулька), голяшка; б) лопаточная часть, спинная часть, грудинка.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
3	Гигроскопичность пищевого продукта – это (выберите ответ):	а) способность продукта к поглощению или отдаче водяных паров; б) способность продукта к поглощению или отдаче ароматических веществ; в) способность продукта к поглощению влаги; г) способность продуктов к отдаче влаги.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
4	Что следует понимать под термином "сырой протеин", "сырая клетчатка", "сырой жир"?	а) Содержание чистого вещества до высушивания; б) Содержание чистого вещества и сопутствующих соединений; в) Содержание чистого вещества.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
5	pH мяса через 1-2 ч после убоя:	а) 7,2; б) 5,6-5,8; в) 6,2-6,3; г) 6,6.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
6	Масса 1 яйца отборной категории ___г	а) 58; б) 60; в) 55; г) 65.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
7	На сколько категории подразделяют	а) 2; б) 3; в) 5;	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

	каждый сорт яиц:	г) 4.				
8	При каких условиях определяют цвет мёда:	а) визуально при дневном свете; б) при помощи приборов; в) визуально при инфрокрасном освещении; г) при растворимости в воде.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
9	По виду промышленной обработки рыба бывает:	а) неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная без головы, пластованная; б) тощая, среднежирная, жирная; в) чешуйчатая, бесчешуйчатая, покрытая костяными пластинами.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
10	Содержания воды в молоке колеблется в пределах:	а) 75-80 %; б) 84-86 %; в) 84-89 %; г) 85-89 %.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
11	Жировые шарики могут быть:	а) только квадратные; б) овальные и круглые; в) только овальные; г) только круглые.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
12	Мясо с температурой в толще мышц - 8 °С называется:	а) парное; б) подмороженное; в) замороженное; г) охлажденное.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
13	Усвояемость молочного жира составляет, %:	а) 97; б) 96; в) 95;	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

		г) 98.				
14	Мясные полуфабрикаты - это	а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению); б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий; в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса; г) процесс обработки продуктов.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
15	Химический состав рыбы зависит от:	а) все варианты верны; б) вида рыб и физиологического состояния; в) мест обитания и других факторов; г) пола и возраста.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2

**5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа
(к рубежному контролю по разделу 1-2)**

№	Содержание	Вариант	Верный	Код	Код	Время
---	------------	---------	--------	-----	-----	-------

п/п	вопроса	ы ответов	ответ	компетенции (индикатора)	планируемых результатов обучения по дисциплине	выполнения (мин.)
1.	Внешний вид животного, наружные формы его телосложения - это		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
2.	Состояние упитанности животного, обусловленное кормлением, содержанием и характером использования - это		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
3	Показатели, выражающие отношение анатомически связанных между собой промеров тела в процентах (массивность, сбитость, костистость, высоконоготь, грудной) называются		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
4	В свиноводстве хряков и свиноматок оценивают по _____ шкале за определённые стати.		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
5	К термовакuumной обработке молока относится -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
6	Тело убитого животного без шкуры, головы, внутренностей, внутреннего жира, части		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2

	передних (до запястного сустава) и задних (до скакательного сустава) конечностей -					
7	Степень развития мышечной ткани и наличие жировой ткани на различных участках (статях) тела животного -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
8	Убойный выход - это		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
9	Коров молочного направления по экстерьеру оценивают по шкале.		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
10	Учёт изменения в поголовье скота в течение определённого периода времени называется -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
11	Овечью шерсть в зависимости от её состава разделяют на ... и ...		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
12	Руно -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
13	Сложное химическое вещество, получающееся в результате		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

	реакции частичного омыления шерстного жира с потом -					
14	Молодняк КРС по экстерьеру оценивают по ____ шкале.		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
15	Наиболее эффективный способ очистки молока от микробиологических загрязнений -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

**Оценочные материалы для проведения текущего контроля открытого типа
(к рубежному контролю по разделу 3-4)**

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Мясо получают с верхней части туши, сразу за головой -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
2.	Части мяса, которые отделяются от основного мясного куска в процессе разделки -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
3	Экстренный убой –		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

4	Различают 4 степени обескровливания туши:		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
5	Мясистая, мягкая и сочная бедренная часть туши (задний отруб) -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
6	Тазобедренная часть полутуши, включающая кости таза, последний поясничный позвонок, крестцовые позвонки, бедренную кость, коленную чашечку и верхнюю часть берцовой кости (большой и малой).-		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
7	Исследование мяса на свежесть производится ___ и методами		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
8	Жировая ткань, получаемая отделением от мышечной ткани, железа, кишок и других нежировых прирезей всех видов убойного скота, используемая на пищевые цели - это		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
9	У___ животных, , лимфатические		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

	узлы имеют на разрезе сиренево-розовую окраску.					
10	Концентрированная смесь глобулярных белков, получаемых из молочной сыворотки - это		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
11	Средняя проба молока - это		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
12	Показатель свежести молока -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
13	Определение качества яиц просвечиванием их овоскопом называется -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
14	Яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
15	Пыльца-обножка, собранная пчелами, обработанная слюной и сложенная в соты -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации закрытого типа.

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Лактационный период у коров длится:	а) 280-310 дней; б) 255-305 дней; в) 180-225 дней.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
2.	Укажите какие части тела у коров имеют селекционное значение:	а) длина головы и шеи; б) форма вымени и сосков; в) постановка конечностей и состояние узы; г) постановка конечностей, глубина груди.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
3	Мясные полуфабрикаты - это	а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению); б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий; в) разделка полутуш на отрубы,	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

		обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса; г) процесс обработки продуктов.				
4	Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока ... сорта.	а) высшего; б) первого; в) второго; г) несортového.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
5	Сервис-период - это:	а) период в течение которого коровы вынашивают плод от зачатия до рождения; б) комплекс мероприятий по кормлению и доению пород, рассчитанный на достижение наивысшей продуктивности; в) период от запуска до начала следующей лактации; г) период от отёла до плодотворного осеменения.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
6	Онтогенез есть:	а) процесс усложнения структуры организма, специализации его органов и тканей вследствие качественных изменений; б) процесс увеличения	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

		размеров организма, массы его клеток и тканей, объемных и линейных размеров; в) историческое развитие класса, рода, вида и других системных групп; г) индивидуальное развитие живых существ.				
7	Говядина 1 сорта -	а) спинная часть, филей, окорок, огузок, грудная часть; б) лопаточная часть, плечевая; в) зарез, голяшка передняя, голяшка задняя.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
8	рН мяса через 1-2 ч после убоя:	а) 7,2; б) 5,6-5,8; в) 6,2-6,3; г) 6,6.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
9	Жировые шарики могут быть:	а) только квадратные; б) овальные и круглые; в) только овальные; г) только круглые.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
10	Усвояемость молочного жира составляет, %:	а) 97; б) 96; в) 95; г) 98.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
11	Молоко, предназначенное для	а) высшего; б) первого; в) второго;	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

	изготовления продуктов детского и диетического питания, должна соответствовать требованиям ... сорта.	г) несортového.				
12	Какие корма относят к водянистым (основная масса воды в них не является клеточной составляющей)?	а) Брюква, морковь, свекла; б) Силос, сенаж; в) Барда, жом, пивная дробина.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
13	Патока (меласса)- это	а) побочный продукт производства пива; б) побочный продукт производства сахара; в) побочный продукт производства спирта; г) побочный продукт производства крахмала.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
14	Переваримыми называют питательные вещества которые ... □ □	а) образуются в результате переваривания и поступают в кровь и лимфу; б) выводятся из организма с остатками пищеварительных соков и кишечного эпителия; в) расщепляются ферментами слюны в ротовой полости.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
15	В рацион	а) грубых	-	ОК 1-9	3, У.	2

	дойных коров включают больше:	кормов; б) концентратов; в) сочных кормов; г) КЖП.		ПК 2,1-2,3		
--	-------------------------------	---	--	------------	--	--

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации открытого типа

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Состояние упитанности животного, обусловленное кормлением, содержанием и характером использования - это ...		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
2.	Показатели, выражающие отношение анатомически связанных между собой промеров тела в процентах (массивность, сбитость, костистость, высоконоготь, грудной) называются ...		- -	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
3	Тело убитого животного без кожи, головы, внутренностей, внутреннего жира, части передних (до запястного сустава) и задних (до		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2

	скакательного сустава) конечностей -					
4	В свиноводстве хряков и свиноматок оценивают по ... шкале за определённые стати.		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
5	Учёт изменения в поголовье скота в течение определённого периода времени называется -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
6	Молодняк с.-х. животных, выращиваемый для замены выбракованных и выбывших из стада, а также для увеличения численности поголовья -	-	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
7	Наиболее эффективный способ очистки молока от микробиологических загрязнений -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
8	Кормодни - это		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
9	У___животных, лимфатические узлы имеют на разрезе сиренево-розовую окраску.		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
10	Порода - это		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

11	Части мяса, которые отделяются от основного мясного куска в процессе разделки -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
12	Исследование мяса на свежесть производится ... методами		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
13	Комплекс мероприятий, направленный на повышение молочной продуктивности коров после отела называется -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
14	К термовакuumной обработке молока относится -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
15	Температура определения содержания общей влаги в кормах -		-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

8. Вопросы на установление последовательности.

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	Последовательность вида с/х птицы в зависимости от массы яиц (от большего к меньшему):	1. Курицы; 2. Индейки; 3. Цесарки; 4. Гуси.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
2.	Последовательность определения содержания влаги в кормах :	1.Первоначальная влага; 2.Гигроскопическая влага; 3.Общая влага;	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
3	Последовательность определения термоустойчивости молока:	1.Стеклянной палочкой круговыми движениями смесь тщательно перемешать и оставить на 2 мин. 2.Подогреть исследуемое молоко до температуры $20\pm 2^{\circ}\text{C}$ 3.По истечении времени наблюдать за изменением консистенции исследуемого молока. 4. В чистую сухую чашку Петри налить 2 мл исследуемого молока и 2 мл этилового спирта требуемой объемной доли.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
4	Последовательности типа шерстинок овец в зависимости от толщины (от меньшего к большему)	1. Ость; 2. Переходный волос; 3. Пух;	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

9. Вопросы на установление соответствия.

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Верный ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
1.	1. Грубый тип конституции; 2. Плотный тип конституции; 3. Нежный тип конституции; 4. Рыхлый тип конституции;	<p>А. Тонкий, но плотным и достаточно крепким костяк. Голова лёгкая, небольшая, рога тонкие. Недостаточно развита мускулатура, хорошо развиты органы дыхания, кровообращения и пищеварения. Животные высокопродуктивны, но требовательны к условиям кормления и содержания, подвержены различным заболеваниям.</p> <p>Б. Легкий костяк, сухая плотная мускулатура, тонкая кожа. Животные энергичны, подвижны, высокопродуктивны.</p> <p>В. Грубое телосложение, толстая кожа, грубый волос, грубый массивный костяк, объёмистая, плотная мускулатура небогатая жировыми прослойками. Темперамент флегматичный, животные неприхотливы, выносливы.</p> <p>Г. Сильное развитие</p>	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2

		<p>подкожного жирового слоя, отложение жира на внутренних органах, рыхлая неэластичная кожа, массивное телосложение. Животные флегматичны. Хорошо откармливаются, склонны к отложению жира.</p>				
2.	<p>1. Грубые корма; 2. Концентрированные корма; 3. Сочные корма; 4. Корма животного происхождения.</p>	<p>А. Травяная мука, сено, солома; Б. Обрат, сыворотка, пахта; В. Зерновые (ячмень, кукуруза), пивная дробина, соевый шрот; Г. Кормовые корнеплоды, картофель, селос.</p>	-	<p>ОК 1-9 ПК 2,1-2,3</p>	3, У.	2
3	<p>Проведите соответствие между с/х животными и продолжительностью их беременности:</p> <p>1. Коровы; 2. Лошади; 3. Свиньи; 4. Овцы;</p>	<p>А. 114 дней; Б. 340 дней; В. 285 дней; Г. 150 дней.</p>	-	<p>ОК 1-9 ПК 2,1-2,3</p>	3, У.	2
4	<p>1. Инфантилизм; 2. Неотения; 3. Эмбрионализм;</p>	<p>А. Отсталость в развитии тела при непострадавшей способности к воспроизведению. Б. Высоконогодость, высокозадость и недоразвитость туловища в глубину, длину и ширину. В. Низконогодость, беднокостность, недостаточность развития кровеносной системы.</p>	-	<p>ОК 1-9 ПК 2,1-2,3</p>	3, У.	2

5	Пороки соленой рыбы: 1. Рвань; 2. Ржавчина; 3. Окись; 4. Затяжка;	А.Значительное окисление жира с образованием оранжево-коричневых пятен на поверхности или в мышцах ; Б.Начальная стадия разложения, сопровождающаяся легким покраснением мышц. ; В. Гнилостный распад слизи, поверхностных покровов или мышц; Г. Наличие механических повреждений.	-	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
---	---	---	---	----------------------	-------	---