

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2025 14:23:01
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине
Введение в специальность
(наименование дисциплины)

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(шифр и наименование ОПОП СПО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.

В результате освоения учебной дисциплины «Введение в специальность» обучающийся должен обладать **знаниями:**

З 1 социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

и умениями:

У 1 - логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;

У 2 критически оценивать свои достоинства и недостатки наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков.

2. Описание показателей (типов заданий) и критериев оценки (указания по оцениванию и результат оценивания) индикаторов компетенций для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип заданий	Указания по оцениванию для каждого типа заданий	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	Задание закрытого типа с выбором правильного ответа считается верным, если правильно установлен ответ	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление соответствия	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции изодного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно»
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/ «неверно».
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

четырёх предложенных и обоснованием выбора	корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

3. Уровни сложности оценочных материалов

Наименование	Характеристика	Время выполнения
Базовый	Воспроизведение, терминология, факты, параметры, теории, принципы. Тип задания: задания с выбором ответа, комбинированные задания	1-3 мин.
Повышенный	Применение знаний в типичной ситуации, решение типовых задач, сопоставление, последовательность. Тип задания: комбинированные задания, задания с развернутым ответом	3-5 мин.
Высокий	Применение знаний в нестандартной ситуации, решение нетиповых задач, алгоритмы, доказательства, обоснования. Тип задания: задания на установление последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом	5-10 мин.

4. Сценарии выполнения тестовых заданий.

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа с выбором правильного ответа	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать список предполагаемых ответов. 3. Записать ответ.
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в

	нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько вариантов ответа, наиболее верных. 4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов. 5. Записать аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Задание открытого типа с развернутым ответом	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации закрытого типа.

2 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов / последовательность ответов	Правильный ответ (ключ)	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание закрытого типа с выбором правильного ответа						
Инструкция: прочитайте текст и выберите правильный ответ						
1.	Лактация это -	А. Время, в течение которого корова доится; Б. Время от отела до плодотворной случки; В. Время от запуска до отела.	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
2.	Убойная масса это -	А. Масса животного перед забоем; Б. Масса животного, взвешенного после 24 часовой голодной выдержки; В. Масса туши без головы, шкуры, конечностей по скакательные суставы, без внутренних органов, но с внутренним жиром.	В	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
3	Мясные полуфабрикаты - это	А. Куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.

		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.				
4	Показатели молочной продуктивности:	А. Убойная масса, убойный выход; Б. Среднесуточный удой, удой за лактацию, жирность молока; В. Затраты корма на 1 ц молока.	Б	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
5	По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...	А. Панированные, рубленые, котлеты, пельмени; Б. Натуральные, мясной фарш, пельмени; В. Котлеты, пельмени, мясной фарш; Г. Натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш.	Г	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
6	Разделкой мяса называют операции по ...	А. Разделению туши на семь частей; Б. Разделению туши на две части; В. Расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши; Г. Разделению туши на три части.	В	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
7	Для производства 1 кг сливок необходимо ___ кг молока	А. 7; Б. 9; В. 10; Г. 14.	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
8	Масло получают методами...	А. Взбиванием, преобразованием высокожирных сливок; Б. Сепарацией, пастеризацией; В. Перемешиванием молока, посолом сливок; Г. Посолом молока, посолом молозива.	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
9	Для производства сливок необходим ...	А. Сепаратор; Б. Пастеризатор;	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.

		В. Гомогенизатор; Г. Биореактор.				
10	Сырьем для производства кефира является...	А. Сыворотка Б. Молоко В. Творог Г. Сливки	Б	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
11	Показатели мясной продуктивности:	А. затраты корма на единицу продукции; Б. убойная масса и убойный выход; В. жирность молока.	Б	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
12	Для производства 1 кг масла необходимо _____ кг сливок жирностью 30%	А. 3,5; Б. 4,5; В. 5,5; Г. 6,5.	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
13	Впервые молочным делом в России начал заниматься один из основателей московского общества сельского хозяйства ...	А. Н.Н. Муравьев Б. И.И. Иванов В. И.И. Павлов Г. С.С. Евсеенко	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
14	В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют на:	А. Диетические, холодильниковые; Б. Столовые, диетические В. Куриные, гусиные	Б	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
15	Как называется прибор для определения свежести яиц:	А. Миксер; Б. Газоанализатор; В. Овоскоп.	В	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
16	Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?	А. Омлет Б. Лезон В. Яичный порошок Г. Яичный меланж	Г	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
17	Лактационный период у коров длится:	А. 280-310 дней; Б. 180-225 дней; В. 255-305 дней.	В	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
18	Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуально и прощупыванием животного или мясных туш – это:	А. Живая масса скота; Б. Убойная масса скота; В. Упитанность; Г. Классификация скота.	В	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
19	Укажите название отдельной части тела животного:	А. Статья; Б. Интерьер; В. Конституция; Г. Экстерьер.	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
20	Неотения это:	А. Преждевременное развитие половых	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.

		органов у животных, отставших в развитии в эмбриональный период или после рождения; Б. Недоразвитость органов в утробный период развития; В. Недоразвитость, что возникает на начальных фазах после утробного периода; Г. Преждевременное развитие половых органов у животных.				
21	Как называется наука об охране здоровья животных?	А. Ветеринария; Б. Зоогигиена; В. Санитария; Г. Зоотехния.	Б	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
22	Моцион – это ...	А. Прогулка животных с целью укрепления здоровья, улучшения физиологического состояния, тонуса сердечнососудистой системы и опорно-двигательного аппарата; Б. Прекращение доения коровы перед отелом; В. Секрет молочной железы, вырабатываемый первые 7-10 дней после родов; Г. Комплексная оценка животных по совокупности признаков, распределение их по классам в соответствии с полученной оценкой и разработка на ее основе плана селекционно-племенной работы.	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
23	Подмор – это	А. Яйца и личинки в открытых, не запечатанных восковыми крышечками ячейках сотов; Б. Мертвые пчелы на дне улья, погибшие главным образом в период зимовки; В. Отверстие в стенке улья, через которое выходят и входят пчелы и осуществляется вентиляция улья; Г. Перенос личинок рабочих пчел в мисочки с целью подготовки их	Б	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.

		для маточного воспитания.				
24	Кислотность молока выражается в градусах...	А. Цельсия; Б. Кельвина; В. Тернера; Г. Фаренгейта.	В	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
25	_____ - это название молочного сахара	А.Лактоза; Б.Фруктоза; В.Сахароза; Г.Глюкоза.	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
26	Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...	А.Безкостные; Б.Мясокостные; В.Костные; Г.Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	Г	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
27	Молозиво и стародойное молоко _____ для промышленной переработки, т. к. оно имеет измененный состав	А.не пригодно; Б.пригодно после вакуумной обработки; В.пригодно после пастеризации; Г.пригодно после стерилизации.	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
28	Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должна соответствовать требованиям _____ сорта.	А. Высшего; Б. Второго; В. Несортового; Г. Первого.	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
29	Яловая самка это	А. Полновозрастная самка, числящаяся в маточном составе, но не давшая приплода в течение года; Б. Самка от рождения до первой стельности; В. Стельная самка от времени определения первой стельности до первого отела; Г.Самка после первого отела.	А	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.
30	Забрус - это	А. Устройство для подкуривания пчел, состоящее из дымообразователя и меха; Б. Крышечки из воска, которыми пчелы запечатывают мед, когда он созрел; В. Твердый корм для пчел из меда и сахара, даваемый в маточные или пересылочные клеточки для пчел; Г.Отверстие в стенке	Б	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	1-3 мин.

		улья, через которое выходят и входят пчелы и осуществляется вентиляция улья.				
Тип задания: задание закрытого типа на установление последовательности						
Инструкция: прочитайте текст и установите последовательность						
31.	Установите правильную последовательность технологии разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:	1. Вырезка; 2. Длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть); 3. Тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок); 4. Лопаточная часть (плечевая, заплечная); 5. Грудинка; 6. Покромка.	1-2-3-4-5-6	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	5-10 мин.
32.	Установите правильную последовательность технологии разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:	1. Тазобедренная часть; 2. Лопаточная часть; 3. Грудинка; 4. Корейка.	1-3-2-4	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	5-10 мин.
33	Установите правильную последовательность технологической схемы производства фасованного мяса	1. Разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы; 2. Охлаждение; 3. Реализация; 4. Хранение; 5. Транспортирование; 6. Разделка отрубов на порции; 7. Потребительская упаковка; 8. Групповая упаковка.	1-6-7-8-2-4-5-3	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	5-10 мин.
34	Установите правильную последовательность технологической схемы производства паштетов	1. Зачистка и промывка сырья, 2. Грубое и тонкое измельчение, 3. Варка, 4. Формовка, 5. Запекание, 6. Охлаждение, 7. Упаковка	1-2-3-4-5-6-7	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	5-10 мин.
35	Установите правильную последовательность основным общим процессам производства колбас.	1. Подготовка сырья; 2. Хранение изделий; 3. Формовка изделий; 4. Упаковка; 5. Приготовление фарша; 6. Термическая обработка; 7. Посол мяса.	1-7-5-3-6-4-2	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	5-10 мин.
36	Последовательность вида с/х птицы в зависимости от массы яиц (от большего к	1. Курицы; 2. Индейки; 3. Цесарки; 4. Гуси.	4,2,1,3	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	5-10 мин.

	меньшему):					
37	Определите правильную последовательность производства сливочного масла способом сбивания сливок	1. приемка и хранение Молока; 2. подогревание и сепарирование молока; 3. фасование и хранение масла; 4. тепловая обработка сливок и их созревание; 5. сбивание сливок, промывка, посолка, механическая обработка масла.	1-2-4-5-3	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	5-10 мин.
38	Определите правильную последовательность первичной обработки молока	1. Сбор и прием молока 2. Охлаждение и хранение 3. Пастеризация 4. Фильтрация и отстаивание	1-4-3-2	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	5-10 мин.
39	Последовательности типа шерстинок овец в зависимости от толщины (от меньшего к большему)	1. Ость; 2. Переходный волос; 3. Пух;	2-1-3	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	5-10 мин.
40	Установите правильную последовательность технологической схемы производства ливерной колбасы	1. Жилровка; 2. Варка сырья; 3. Составление фарша; 4. Приемка и туалет сырья; 5. Измельчение; 6. Заполнение оболочки; 7. Охлаждение; 8. Варка; 9. Упаковывание.	4-1-2-5-3- 6-8-7-9	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	5-10 мин.

Тип задания: задание закрытого типа на установление соответствия

Инструкция: прочитайте текст и установите соответствие

41.	Установите соответствие между сортом молока и их характеристиками:	Сорт молока: 1) Высший сорт 2) 1 сорт 3) 2 сорт Характеристика: А. Кислотность 16-20.99°Т; Б. Плотность 1028 км/м; В. Термостойкость – 3 группа.	1-Б, 2-В, 3-А.	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	З1 – З7, У1-У3	5-10 мин.
-----	--------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	---------------------------	-------------------	-----------

42	Установите соответствие между тепловыми режимами обработки молока и их характеристиками	Тепловые режимы обработки молока: 1) Пастеризация 2) Стерилизация 3) Ультрапастеризация Характеристика: А. Температура обработки выше 100 °С Б. Температура обработки вы 67 °С с выдержкой от 2 до 30 минут В. Температура обработки от 125 до 140 °С с выдержкой в 2 с.	1-Б, 2-А, 3-В.	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	31 – 37, У1-У3	5-10 мин.
43	Установите соответствие между видами сливок и их характеристиками	Виды сливок: 1) Пастеризация 2) Стерилизация Характеристика: А.Хранятся до 4 месяцев Б. Хранятся до 7 дней	1-Б, 2-А.	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	31 – 37, У1-У3	5-10 мин.
44	Установите соответствие между морфологическим строением мяса и их характеристикой. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	Морфологическое строение мяса: 3) Мышечная ткань 4) Жировая ткань 5) Соединительная ткань 6) Костная ткань Характеристика: А. Содержит преимущественно полноценные белки с наиболее благоприятным для организма человека соотношением незаменимых аминокислот, обладает высокими вкусовыми достоинствами; Б. Образует сухожилия, суставные и межпозвоночные связки, надкостницу, кровеносные сосуды, оболочки мышц, ушные раковины и связывает отдельные ткани между собой и со скелетом; В. Ткани больше в мясе упитанных животных и в свинине; Г. Образует скелет животных.	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г.	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	31 – 37, У1-У3	5-10 мин.
45	Установите соответствие названий	Части яйца: 1) Скорлупа 2) Белок	1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А.	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	31 – 37, У1-У3	5-10 мин.

	составляющих частей яйца и их характеристиками:	<p>3) Подскорлупная оболочка</p> <p>4) Халазы</p> <p>Характеристика:</p> <p>А. Это извитой жгут из плотного белка, который крепит желток к внутренней подскорлуповой оболочке;</p> <p>Б. Это защитная оболочка яйца, которая составляет от 9 % до 15 % от всего объема яйца в зависимости от вида птицы;</p> <p>В. Это прозрачная жидкость (также называемая белком или прозрачной пленкой), содержащаяся в яйце;</p> <p>Г. Представляет собой уникальный биополимерный материал, состоящий из различных волокон, в том числе коллагеновых.</p>				
46	Установите соответствие мероприятий, направленных на уничтожение возбудителей заразных заболеваний и их определениями. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	<p>Мероприятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Дезинфекция 2) Дезинсекция 3) Дератизация <p>Характеристика:</p> <p>А. Комплекс мероприятий, направленный на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний;</p> <p>Б. Комплексные меры по уничтожению грызунов;</p> <p>В. Комплекс мероприятий, направленный на уничтожение артроподов.</p>	1- А, 2-В, 3-Б.	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	31 – 37, У1-У3	5-10 мин.
47	Соотнесите категории упитанности говядины с их характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	<p>Категории упитанности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I категория 2) II категория <p>Характеристика:</p> <p>А. Туши с недостаточно развитыми мышцами и впадинами на бедрах, подкожный жир покрывает небольшими участками заднюю часть туши;</p> <p>Б. Туши с</p>	1-Б, 2-А.	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	31 – 37, У1-У3	5-10 мин.

		удовлетворительно развитыми мышцами. Жир покрывает тушу не менее чем от 8-го ребра до седалищных бугров, на остальных участках допускается отложение жира в виде больших участков.				
48	Установите соответствие названий составляющих частей яйца и их характеристиками:	<p>Части яйца:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Желточная оболочка 2) Желток 3) Зародышевый диск 4) Пуга 5) Кутикула <p>Характеристика:</p> <p>А. Оболочка яйца, непосредственно контактирующая с плазматической мембраной ооцита и возникающая в результате его секреторной деятельности;</p> <p>Б. Питательная часть яйца, основной функцией которой является снабжение пищей для развития эмбриона;</p> <p>В. Пустота, которая заполнена воздухом, находящимся внутри яйца;</p> <p>Г. Маленькая, почти незаметная белая точка на желтке яйца, диск, где находится зародыш;</p> <p>Д. Невидимый слой гликозилированного белка, который покрывает внешнюю поверхность яичной скорлупы и образует барьер для размножения микроорганизмов.</p>	1-А, 2-Б, 3-Г, 4-В, 5-Д.	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	31 – 37, У1-У3	5-10 мин.
49	Соотнесите категории упитанности свинины с их характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:	<p>Категории упитанности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I категория 2) II категория 3) III категория 4) IV категория 5) V категория <p>Характеристика:</p> <p>А. Туши беконных свиней с хорошо развитой мышечной</p>	1-А, 2-В, 3-Г, 4-Д,5-Б.	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	31 – 37, У1-У3	5-10 мин.

		<p>тканью, массой от 53 до 72 кг в шкуре, с толщиной шпика от 1,5 до 3,5 см;</p> <p>Б. Туши поросят-молочников массой от 3 до 6 кг;</p> <p>В. Туши мясных свиней-молодняка массой от 34 до 98 кг, с толщиной шпика от 1,5 до 4 см и туши подсвинков массой от 10 до 39 кг в шкуре, с толщиной шпика 1 см и более, а также свинину после снятия шпика - обрезную.</p> <p>Г. Туши свиней массой свыше 98 кг в шкуре, с толщиной шпика от 1 до 4 см;</p> <p>Д. Туши жирных свиней с неограниченной массой и толщиной шпика более 4,1 см.</p>				
50	Соотнесите классификацию типов конституции и имя ученого, предложившего:	<p>Ученые:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Кулешов П.Н. 2) Дюрст У. 3) Иванов М.Ф. 4) Богданов Е.А. <p>Характеристика:</p> <p>А) дыхательный, пищеварительный, переходный;</p> <p>Б) грубый, плотный, нежный, рыхлый;</p> <p>В) нежно – сухой, сырой, крепкий;</p> <p>Г) грубый, нежный, плотный, рыхлый, крепкий.</p>	1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В.	ОК 1,2,4,7 ПК 2.2, 2.3	31 – 37, У1-У3	5-10 мин.

6. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации открытого типа.

2 семестр

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание открытого типа с развернутым ответом						
Инструкция: прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ						
1.	Складка брюшины,	-	брыжейка	ПК 2.2,	31,	3-5

	состоящая из двух листов серозной оболочки и жира, заключенного между ними - ...			2.3	У1, У2	мин.
2.	Корова после первого и до второго отела – это	-	первотелка	ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	3-5 мин.
3	_____ - смесь белка и желтка в естественном соотношении	-	меланж	ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	3-5 мин.
4	Предварительное отделение шкуры ножом вручную на некоторых участках туши - ...	-	забеловка	ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	3-5 мин.
5	Часть шкуры, снятая со спинно-боковой поверхности свиной туши повышенной ценности – это	-	крупон	ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	3-5 мин.
6	_____ - это сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма, извлеченные из туши в их естественном состоянии.	-	ливер	ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	3-5 мин.
7	Процесс освобождения сырого молока и продуктов переработки молока от механических примесей – это	-	фильтрование	ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	3-5 мин.
8	Процесс выдержки молока, а также сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах	-	созревание	ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	3-5 мин.
9	Взрослый кастрированный самец овец -	-	валух	ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	3-5 мин.
10	Второстепенный продукты убоя - внутренние органы, головы, хвосты, ноги – это	-	субпродукты	ПК 2.2, 2.3	З1, У1, У2	3-5 мин.

**7. Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Комбинированные задания.
2семестр**

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Ответ	Код компетенции (индикатора)	Код планируемых результатов обучения по дисциплине	Время выполнения (мин.)
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа						
1.	Внешний вид воска:	А) серый с желтоватым или сероватым оттенком порошок; Б) комки, крошки или брикеты, темного цвета с оттенками от желто-зеленого до красновато-коричневого; В) твёрдый слиток с мелкозернистой структурой; Г) густая масса, сметанообразной консистенции, белого цвета.	В) твёрдый слиток с мелкозернистой структурой. Обоснование: внешний вид доброкачественного воск должен быть твердый с мелкозернистой структурой.	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	3-5 мин.
2.	К основным физико-химическим показателями молока относят?	А) Кислотность; Б) Температура Нагрева; В) Содержания Белка.	А) Кислотность. Обоснование: к основным физико-химическим показателями молока относят кислотность, плотность, температуру замерзания, электропроводимость и окислительно-восстановительный потенциал.	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	3-5 мин.
3	К основным органолептическим показателями молока относят?	А) Содержание макроэлементов; Б) Вкус и запах; В) Свежесть и натуральность.	Б) Вкус и запах .Обоснование: к основным органолептическим показателями молока относят вкус и запах, цвет, консистенцию.	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	3-5 мин.
4	Что такое фальсификация молока?	А) Улучшение свойств молока; Б) Намеренное изменение состава молока; В) Очистка молока.	Б) Намеренное изменение состава молока. Обоснование: фальсификация – процесс намеренного	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	3-5 мин.

			изменения состава молока, без указания информации об этих изменениях.			
5	По каким признакам можно определить свежесть яйца?	А) по индексу формы яйца; Б) по высоте и диаметру воздушной камеры; В) по числу пор скорлупы; Г) по наличию «насечки» на скорлупе.	Б) по высоте и диаметру воздушной камеры. Обоснование: при продолжительном хранении яиц у них увеличивается воздушная камера.	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	3-5 мин.
6	Какой процесс происходит при сепарировании и молока?	А) Гомогенизация Б) Бактериальная обсемененность В) Разделение молока на обрат и сливки	В) Разделение молока на обрат и сливки. Обоснование: в процессе сепарирования происходит разделение молока на обрат и сливки.	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	3-5 мин.
7	У жвачных животных желудок:	А) четырехкамерный; Б) трехкамерный; В) однокамерный; Г) двухкамерный.	А) четырехкамерный. Обоснование: он состоит из рубца, сетки, книжки и сычуга.	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	3-5 мин.
8	Сколько групп чистоты молока существует?	А) 3 группы; Б) 4 группы; В) 1 группа.	А) 3 группы. Обоснование: существует 3 группы чистоты молока.	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	3-5 мин.
9	Скорость роста животного характеризует:	А) абсолютный прирост; Б) максимальный; В) среднесуточный прирост; Г) относительный прирост.	Г) относительный прирост. Обоснование: относительный прирост или энергия роста выражается в процентах и показывает с какой скоростью растут животные	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	3-5 мин.
10	Рекомендуемая продолжительная сухостойного периода:	А) 70 суток; Б) 50 суток; В) 40 суток; Г) 60 суток.	Г) 60 суток. Обоснование: сухостойный период необходим для восстановления молочной железы коровы для следующей лактации, накопления питательных веществ в организме и роста плода. Сокращение или увеличение его ведет к снижению молочной продуктивности.	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	3-5 мин.
Тип задания: задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора						
Инструкция: прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов						
11	Какие	1) Павел Николаевич	Ответ:	ПК 2.2,	31,	5-10

	ученые внесли свой вклад в зоотехническую науку?	Кулешов; 2) Николай Петрович Чирвинский; 3) Мария Кюри; 4) Линус Карл Полинг.	1) Павел Николаевич Кулешов; 2) Николай Петрович Чирвинский. Обоснование: эти два ученых внесли огромный вклад в зоотехническую науку.	2.3	У1, У2	мин.
12	Пороки молока выражаются в изменении:	1) Запах и вкус; 2) Консистенция; 3) Цвет.	Ответ: 1) Запах и вкус; 2) Консистенция; 3) Цвет. Обоснование: пороки молока выражаются в изменении запаха и вкуса, консистенции и цвету.	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	5-10 мин.
13	Какие ученые внесли свой вклад в зоотехническую науку?	1) Карл Эдвард Саган; 2) Пол Адриен Морис Дирак; 3) Михаил Федорович Иванов; 4) Ефим Федотович Лискун.	Ответ: 3) Михаил Федорович Иванов; 4) Ефим Федотович Лискун. Обоснование: эти два ученых внесли огромный вклад в зоотехническую науку.	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	5-10 мин.
14	Какие существуют способы тепловой обработки молока?	1) Стерилизация 2) Пастеризация 3) Ультрапастеризация.	Ответ: 1) Стерилизация 2) Пастеризация Обоснование: к способы нормализации молока относятся: стерилизация, пастеризация, смешивание с молоком более высокой жирности, сепарирование.	ПК 2.2, 2.3	31, У1, У2	5-10 мин.