

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 профессиональному модулю ПМ.06

**«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (11997 Заготовитель продуктов и сырья)»**

(наименование дисциплины)

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(шифр и наименование ОПОП СПО)

1. Перечень компетенций, индикаторов компетенций и дескрипторов:

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.
- ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства.
- ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и 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

Процедура оценивания	Шкала и критерии оценки, балл (%)	
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.	б	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.	в	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.	д	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	а	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.	а	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.	а	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	а	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) несортového.</p>	а	<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>	г	<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.	б	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.	б	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.	г	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.	в	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
15	Что такое руно?	а) Это своеобразная	б	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 I сорта -	а) спинная часть, филей, окорок, огузок, грудная часть; б) лопаточная часть, плечевая; в) зарез, голяшка	а	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.	б	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.	в	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.	б	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
5	рН мяса через 1-2 ч после убоя:	а) 7,2; б) 5,6-5,8; в) 6,2-6,3; г) 6,6.	в	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.	г	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
7	На сколько категории подразделяют	а) 2; б) 3; в) 5;	в	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.	а	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.	а	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 %.	в	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.	б	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.	в	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
13	Усвояемость молочного жира составляет, %:	а) 97; б) 96; в) 95;	г	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.	а	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, 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.	а	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, 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		экстерьер.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
2.	Состояние упитанности животного, обусловленное кормлением, содержанием и характером использования - это		кондиция.	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		индексом телосложения.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
4	В свиноводстве хряков и свиноматок оценивают по _____ шкале за определённые стати.		100 бальной	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
5	К термовакуумной обработке молока относится -		деаэрация.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
6	Тело убитого животного без кожи, головы, внутренностей, внутреннего жира, части		туша.	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 -		упитанность.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
8	Убойный выход - это		отношение убойной массы к предубойной живой массе после голодной выдержки.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
9	Коров молочного направления по экстерьеру оценивают по шкале.		10 бальной	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
10	Учёт изменения в поголовье скота в течение определённого периода времени называется -		оборот стада.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
11	Овечью шерсть в зависимости от её состава разделяют на ... и ...		однородную; смешанную.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
12	Руно -		шерстный покров овцы, снимаемый с неё при стрижке.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
13	Сложное химическое вещество, получающееся в результате		жиропот.	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.		5 бальной	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
15	Наиболее эффективный способ очистки молока от микробиологических загрязнений -		тепловая стерелизация.	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 -		зарез.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
2.	Части мяса, которые отделяются от основного мясного куска в процессе разделки -		отруб мяса.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
3	Экстренный убой –		убой животных, которым угрожает гибель по причине их болезни или тяжелых травм, удушья, отравлений	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

			и т.п., направлен ный на предотвращ ение падежа.			
4	Различают 4 степени обескровливания туши:		хорошее; удовлетвори тельное; плохое; очень плохое.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
5	Мясистая, мягкая и сочная бедренная часть туши (задний отруб) -		огузок.	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).-		окорок.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
7	Исследование мяса на свежесть производится ___ и методами		органолепти ческим; лабораторн ым.	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		жир-сырец.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
9	У ___ животных, , лимфатические		убитых в агонии	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		сывороточный белок.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
11	Средняя проба молока - это		часть молока, отобранная от всего суточного удоя.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
12	Показатель свежести молока -		кислотность	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
13	Определение качества яиц просвечиванием их овоскопом называется -		овоскопия.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
14	Яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток -		диетические	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
15	Пыльца-обножка, собранная пчелами, обработанная слюной и сложенная в соты -		перга.	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 (индикатор а)	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.	б	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.	г	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,	а	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.	г	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.	г	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	г	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.	а	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.	в	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.	б	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
10	Усвояемость молочного жира составляет, %:	а) 97; б) 96; в) 95; г) 98.	г	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
11	Молоко, предназначенное для	а) высшего; б) первого; в) второго;	а	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.	в	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.	б	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.	а	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
15	В рацион	а) грубых	в	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 ...		кондиция.	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 ...		индексом телосложения.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	З, У.	2
3	Тело убитого животного без шкуры, головы, внутренностей, внутреннего жира, части передних (до запястного сустава) и задних (до		туша.	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.		100 бальной	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
5	Учёт изменения в поголовье скота в течение определённого периода времени называется -		оборот стада.	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 -	-	ремонтный молодняк.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
7	Наиболее эффективный способ очистки молока от микробиологических загрязнений -		тепловая стерелизация.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
8	Кормодни - это		количество дней пребывания животных в данной половозрастной группе.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
9	У ___ животных, лимфатические узлы имеют на разрезе сиренево-розовую окраску.		убитых в агонии	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
10	Порода - это		большая группа животных одного	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2

			вида, отличающихся общностью происхождения, сходными биологическими и хозяйственными свойствами и признаками, которые устойчиво передаются по наследству.			
11	Части мяса, которые отделяются от основного мясного куска в процессе разделки -		отруб мяса.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
12	Исследование мяса на свежесть производится ... методами		органолептическим и лабораторным	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
13	Комплекс мероприятий, направленный на повышение молочной продуктивности коров после отела называется		раздой.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
14	К термовакуумной обработке молока относится -		деаэрация.	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
15	Температура определения содержания общей влаги в кормах -		100–105 °С	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.	4,2,1,3	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;	3,1,2	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
3	Последовательность определения термоустойчивости молока:	1. Стеклой палочкой круговыми движениями смесь тщательно перемешать и оставить на 2 мин. 2. Подогреть исследуемое молоко до температуры 20±2°С 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.	2,4,1,3	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;	2,1,3	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.	<p>1. Грубый тип конституции; 2. Плотный тип конституции; 3. Нежный тип конституции; 4. Рыхлый тип конституции;</p>	<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. Б. Легкий костяк, сухая плотная мускулатура, тонкая кожа. Животные энергичны, подвижны, высокопродуктивны. В. Грубое телосложение, толстая кожа, грубый волос, грубый массивный костяк, объёмистая, плотная мускулатура небогатая жировыми прослойками. Темперамент флегматичный, животные неприхотливы, выносливы. Г. Сильное развитие</p>	<p>1-В 2-Б 3-А 4-Г</p>	<p>ОК 1-9 ПК 2,1-2,3</p>	<p>З, У.</p>	<p>2</p>

		<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>1-А 2-В 3-Г 4-Б</p>	<p>ОК 1-9 ПК 2,1-2,3</p>	<p>З, У.</p>	<p>2</p>
3	<p>Проведите соответствие между с/х животными и продолжительностью их беременности: 1. Коровы; 2. Лошади; 3. Свины; 4. Овцы;</p>	<p>А. 114 дней; Б. 340 дней; В. 285 дней; Г. 150 дней.</p>	<p>1-В 2-Б 3-А 4-Г</p>	<p>ОК 1-9 ПК 2,1-2,3</p>	<p>З, У.</p>	<p>2</p>
4	<p>1. Инфантилизм; 2. Неотения; 3. Эмбрионализм;</p>	<p>А. Отсталость в развитии тела при нестрадавшей способности к воспроизведению. Б. Высоконогодость, высокозадость и недоразвитость туловища в глубину, длину и ширину. В. Низконогодость, беднокостность, недостаточность развития кровеносной системы.</p>	<p>1-Б 2-А 3-В</p>	<p>ОК 1-9 ПК 2,1-2,3</p>	<p>З, У.</p>	<p>2</p>

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.	1-Г 2-А 3-В 4-Б	ОК 1-9 ПК 2,1-2,3	3, У.	2
---	---	---	--------------------------	----------------------	-------	---