Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пархомов Евгений Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 22.09.2026 09:43:00
Уникальный программный ключ:
a33b858de26e7678799aaa886d45c8de01e1069d

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я. Горина»

УТВЕРЖДЕН
методической комиссией
агробиотехнологического колледжа
«20»04.2026 г., протокол №8
председатель методической комиссии



В.В. Бодина

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 Организация работ структурного подразделения

предприятия отрасли

(наименование дисциплины)

Специальность 36.02.03 Зоотехния
(код и наименование направления подготовки)

зоотехник
Квалификация (степень) выпускника

п. Майский, 2026

Экспертное заключение
на фонд оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.02 Организация работ структурного подразделения

предприятия отрасли

(индекс, наименование ПМ)
для промежуточной аттестации

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО
36.02.03 Зоотехния
(код, наименование специальности)

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по ПМ.02 Организация работ структурного подразделения предприятия отрасли соответствует требованиям ФГОС СПО. *(индекс, наименование ПМ)*

Предлагаемые составителями формы и средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.03 Зоотехния.
(код, наименование специальности)

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным требованиям формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Согласована:

Директор по персоналу и
организационному развитию
ООО «Тамбовский Бекон» Красиля И.В.

«30» марта 2026 г.

Экспертное заключение
на фонд оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.01 Организация работ по производству продукции животноводства

(индекс, наименование ПМ)
для промежуточной аттестации

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО
36.02.03 Зоотехния
(код, наименование специальности)

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по ПМ.01 Организация работ по производству продукции животноводства соответствует требованиям ФГОС СПО.
(индекс, наименование ПМ)

Предлагаемые составителями формы и средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.03 Зоотехния.
(код, наименование специальности)

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным требованиям формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

Согласована:

Технолог отрасли свиноводства
СПК «Колхоз имени Горина»

«30» марта 2026 г.



А.С. Черных

Паспорт фонда оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ.02 «Организация работ структурного подразделения»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) профессионально модуля	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	Раздел ПМ 02 Организация работ структурного подразделения	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	
	МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	
1	Тема 1. Технология производства продукции скотоводства	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	кейс-задача, тестирование, рабочая тетрадь
2	Тема 2.Технология производства продукции свиноводства	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	деловая игра, кейс-задача, тестирование, рабочая тетрадь
3	Тема 3. Технология производства продукции коневодства	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	кейс-задача, тестирование, рабочая тетрадь
4	Тема 4. Технология производства продукции овцеводства	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	кейс-задача, тестирование, рабочая тетрадь
5	Тема 5. Технология производства продукции птицеводства	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	кейс-задача, тестирование, рабочая тетрадь
	МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	
1	Тема 1. Современные аспекты и значение животноводческой продукции в современном производстве	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	тестирование, реферат
2	Тема 2. Основы стандартизации	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	тестирование, реферат
3	Тема 3.Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс-задача, тестирование, реферат
4	Тема 4.Условия получения высококачественного молока	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	тестирование, реферат
5	Тема 5. Режимы и способы хранения молока и молочного сырья	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	тестирование, реферат
6	Тема 6. Молоко как сырье для молочной промышленности	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс-задача, тестирование, реферат

7	Тема 7. Морфологический и химический состав мяса	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	тестирование, реферат
8	Тема 8. Приемка и содержание скота, птицы на предприятиях мясной промышленности	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс-задача, тестирование, реферат
9	Тема 9. Первичная переработка скота, птицы, кроликов	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс-задача, тестирование, реферат
10	Тема 10.Стандартизация мяса	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс-задача, тестирование, реферат
11	Тема 11. Яйцо. Требования к качеству пищевых яиц	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс-задача, тестирование, реферат
12	Тема 12. Шерсть. Требования предъявляемые к качеству шерсти	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс-задача, тестирование, реферат
13	Тема 13.Продукция пчеловодства	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс-задача, тестирование, реферат
14	Тема 14.Основное сырье рыбной промышленности	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	тестирование, реферат
15	Тема 15. Стандартизация рыбы	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс-задача, тестирование, реферат
16	Тема 16.Основы подтверждения соответствия	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	тестирование, реферат
	МДК 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства	ОК1-9, ПК 2.1-2.3	
1	Тема 1. Характеристика сырья для мясной промышленности	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс – задача, реферат, тестирование
2	Тема 2. Порядок приема и сдачи с.-х. животных	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс – задача, реферат, тестирование
3	Тема 3. Первичная переработка убойных животных	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс – задача, реферат, тестирование
4	Тема 4.Товароведение мяса	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	реферат, тестирование
5	Тема 5. Консервирование, хранение и переработка мяса	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	реферат, тестирование
6	Тема 6. Технология переработки других продуктов убоя	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Кейс – задача, реферат, тестирование
7	Тема 7 Переработка продукции птицеводства, пчеловодства и рыбоводства	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	реферат, тестирование
8	Экзамен МДК 02.01 «Технологии производства продукции животноводства»	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Экзаменационные билеты
9	Курсовая работа МДК 02.01 «Технологии производства продукции животноводства»	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Перечень тем к курсовой работе
10	Дифференцированный зачет МДК 02.02 «Оценка и контроль качества	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Перечень вопросов к дифференцированному

	продукции животноводства»		зачету
12	Зачет МДК 02.03 «Технологии первичной переработки продукции животноводства»	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Перечень вопросов к зачету
13	Экзамен МДК 02.03 «Технологии первичной переработки продукции животноводства»	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Экзаменационные билеты
11	Учебная практика	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Отчет по учебной практике, дневник
12	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Отчет по производственной практике (по профилю специальности), дневник, характеристика, аттестационный лист
13	Комплексный зачет по производственной практике (по профилю специальности)*	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Отчет по производственной практике (по профилю специальности), дневник, характеристика, аттестационный лист
14	Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю**	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3	Задания к экзамену (квалификационному)

*В соответствии с учебным планом, по итогам прохождения производственной практики (по профилю специальности) ПП.02.01 и ПП.02.03, входящих в состав профессионального модуля, промежуточная аттестация проводится в форме комплексного зачета.

**В соответствии с учебным планом, по итогам изучения двух профессиональных модулей ПМ.02 «Производство и первичная переработка продукции животноводства» и ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» проводится комплексный экзамен (квалификационный).

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Деловая (ролевая) игра
по МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства

Тема 2. Технология производства продукции свиноводства

1. Тема (проблема): Технология производства свинины

2. Концепция игры: Сформировать комплекс мероприятий по увеличению производства свинины, проанализировать работу комплекса, подготовить отчет и сформировать комплекс мероприятий по увеличению производства свинины, разработка схем получения высокопродуктивных гибридов, анализ работы цеха (содержание, кормление, уход) по половозрастным группам: хряки производители, холостые и супоросные матки, подсосные свиноматки, поросята- сосуны, поросята отъемыши и ремонтный молодняк и определение резервов по увеличению производства свинины, расчет экономической эффективности использования свиноматок при разных сроках отъема поросят.

Работники комплекс по производству свинины мощностью 24000 голов за 9 месяцев 2014 года выполнили план производства свинины на 95% и поставили 17100 голов свиней живой массой 1795 тонн. До конца года необходимо дополнительно изыскать резервы по выполнению плана производства свинины. Для этой цели мы собрали производственной совещание, на котором специалисты комплекса должны предоставить анализ работы по цехам и разработать мероприятии по увеличению производства свинины и выполнение годового плана.

Каждое звено получает пакет заданий, которые необходимо выполнить.

3. Роли: директор комплекса, главный технолог (главный зоотехник), главный ветеринарный врач, зоотехник-селекционер, начальник цеха воспроизводства, бригадир и ветврач участка, начальник цеха откорма, бригадир и ветврач участка, экономист.

4. Ожидаемый(е) результат (ы): Закрепить и обобщить знания по теме «Технология производства свинины». Сформировать практические навыки применения полученных знаний в производственных ситуациях, способностей к обобщению, анализу и контролю своих действий в сложившейся ситуации.

Критерии оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, который прочно усвоил предусмотренный программный материал; правильно, аргументировано ответил на все вопросы, с приведением примеров; показал глубокие систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых предметов; - без ошибок выполнил практические задания.
- **оценка «не зачтено»** выставляется студенту, который не справился с 50% вопросов и заданий билета, в ответах на другие вопросы допустил существенные ошибки; не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем; не имеет целостного представления о взаимосвязях, компонентах, этапах развития курса.

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Кейс-задачи

по МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства

Тема 1. Технология производства продукции скотоводства

Задача № 1

Рассчитайте, дату запуска и следующих родов коровы, если она отелилась 15 марта. Сервис – период составил 45 дней. Стельность – 285 дней, сухостойный период – 60 дней.

Задача № 2

Рассчитайте, какой доход получит СПК «Светлый путь», если оно сдало на переработку 800 кг.молока жирностью 3,8%, а базисная жирность молока 3,3%. Стоимость 1 ц. молока 1500 руб.

Задача № 3

Заполните Акт на оприходование приплода на 5 телят.(3 бычка и 3 телочки), родившихся 1 марта в СПК «Победа» Родинского района. Недостающие реквизиты возьмите произвольно.

Задача № 4

В СПК «Молочные берега» при сдаче молока на переработку в зимний период, резко снизилось его качество из-за повышения кислотности. Что могло стать причиной этого? Разработайте план мероприятий по выяснению причин и необходимых действий для улучшения качества сдаваемой продукции.

Задача № 5

По книге учета надоев молока и контрольных доек определить удой коровы за месяц, 305 дней или укороченную (незаконченную) и удлиненную лактацию.

Задача № 6

Провести расчет поголовья для производства говядины в соответствии с планом по вариантам заданий (табл. 1). Живую массу при закупке и сдаче скота на мясо студенты устанавливают исходя из хозяйственных условий.

Таблица 1- Варианты заданий

Вариант	Объем производства говядины в год, ц	Период доращивания и откорма, мес
1	1500	6-18
2	2500	
3	3000	
4	3500	
5	4000	
6	4500	
7	5000	
8	5500	

Задача № 7

Построить циклограмму заполнения площадки и реализации скота. В циклограмме предусмотреть выбытие поголовья (естественный отход) в количестве 1 % за каждые 3 месяца.

Задача № 8

Определить экономическую эффективность производства говядины.

Для расчета себестоимости 1 ц прироста за основу берут стоимость кормов и умножают на 2, поскольку удельный вес кормов в структуре себестоимости при производстве говядины составляет в среднем 50 %.

Затраты труда в человекочасах на 1 ц прироста находят путем умножения количества основных работников на 2094 (выработка на 1 человека в год). Полученное число делят на валовой прирост в центнерах.

Выручку от реализации устанавливают путем умножения полученной за год говядины на цену реализации за минусом стоимости закупаемого молодняка. Для определения прибыли из выручки вычитают полную себестоимость производства говядины, а уровень рентабельности устанавливают путем деления прибыли на полную себестоимость и умножения на 100.

Задача № 9

Установить годовую потребность стада коров в кормах (ц), определив общую питательность кормов (ц к.ед.) и содержание в рационе переваримого протеина (кг).

Задача № 10

Ознакомьтесь с основными породами основных видов сельскохозяйственных животных, используя материалы учебника, лекций, муляжи, фотографии, фильмы. Дайте краткую характеристику пород разного направления продуктивности.

Задача № 11

Изучите биологические особенности основных видов с.-х. животных, используя материалы учебника и лекций. Опишите основные особенности присущие разным видам с.-х. животных.

Задача № 12

Ознакомиться с формами зоотехнического учета – журналами маточного поголовья, учетом молочной продуктивности, применяемыми в скотоводстве, свиноводстве и овцеводстве. В процессе изучения определите назначение каждого документа; срок составления, кто составляет документ и ведет записи в нем; какие данные вносятся в документ; в какие сроки и куда документ представляется, кем утверждается (результаты занесите в таблицу 1).

Таблица 1- Документы по учёту в животноводстве

№	Наименование документа	Назначение и содержание документа
1		
2 …n		

Задача № 13

Ознакомиться с классификацией кормовых средств. Привести примеры и указать характерные признаки основных представителей кормов.

Зеленые корма _____

Грубые корма _____

Силосованные корма _____

Сенажированные корма _____
Концентрированные корма_____

Задача № 14

КФХ " Поплавский" доставило в ОАО "Хохланд" 956 кг молока жирностью 3,28 %. Какое количество молока будет зачислено КФХ "Поплавский" при пересчете на базисную жирность?

Задача № 15

Телёнок холмогорской породы при рождении весил 24кг. Через два месяца вес его составил 70кг. Телёнок голландской породы соответственно при рождении – 29кг, через два месяца – 76кг. Найти относительную и абсолютную скорость роста животных. Выявить, напряжённость роста у телят.

Тема 2. Технология производства продукции свиноводства

Задача № 1

Рассчитайте дату следующих родов и отъема поросят от свиноматки, если поросят отняли 1 августа. В охоту она пришла через 10 дней после отъема. Супоросность свиноматки 114 дней. Отъем поросят в 56 дней.

Задача № 2

Заполните Акт на оприходование приплода на 10 поросят(5 хрячков и 5 свинок), родившихся 1 марта в СПК «Маяк» Родинского района. Недостающие реквизиты возьмите произвольно.

Задача № 3

Ознакомьтесь с основными породами основных видов сельскохозяйственных животных, используя материалы учебника, лекций, муляжи, фотографии, фильмы. Дайте краткую характеристику пород разного направления продуктивности.

Задача № 4

Изучите биологические особенности основных видов с.-х. животных, используя материалы учебника и лекций. Опишите основные особенности присущие разным видам с.-х. животных.

Задача № 5

Ознакомиться с формами зоотехнического учета – журналами маточного поголовья, учетом молочной продуктивности, применяемыми в скотоводстве, свиноводстве и овцеводстве. В процессе изучения определите назначение каждого документа; срок составления, кто составляет документ и ведет записи в нем; какие данные вносятся в документ; в какие сроки и куда документ представляется, кем утверждается (результаты занесите в таблицу 1).

Таблица 1- Документы по учёту в животноводстве

№	Наименование документа	Назначение и содержание документа
1		
2 …n		

Задача № 6

Ознакомиться с классификацией кормовых средств. Привести примеры и указать характерные признаки основных представителей кормов.

Зеленые корма _____
Грубые корма _____
Силосованные корма _____

Сенажированные корма _____

Концентрированные корма_____

Задача № 7

Рассчитать крупноплодность свиноматки живой массой 230 кг? При опоросе от этой свиноматки получили поросят со следующей живой массой: 1,20 кг, 1,30 кг, 1,40 кг, 1,10 кг, 1,00 кг, 1,30 кг, 1,35 кг, 1,40 кг, 1,60 кг, 1,28 кг.

Тема 3. Технология производства продукции коневодства

Задача № 1

Изучите биологические особенности основных видов с.-х. животных, используя материалы учебника и лекций. Опишите основные особенности присущие разным видам с.-х. животных.

Задача № 2

Ознакомьтесь с основными породами основных видов сельскохозяйственных животных, используя материалы учебника, лекций, муляжи, фотографии, фильмы. Дайте краткую характеристику пород разного направления продуктивности.

Задача № 3

Ознакомиться с формами зоотехнического учета – журналами маточного поголовья, учетом молочной продуктивности, применяемыми в скотоводстве, свиноводстве и овцеводстве. В процессе изучения определите назначение каждого документа; срок составления, кто составляет документ и ведет записи в нем; какие данные вносятся в документ; в какие сроки и куда документ представляется, кем утверждается (результаты занесите в таблицу 1).

Таблица 1- Документы по учёту в животноводстве

№	Наименование документа	Назначение и содержание документа
1		
2 …n		

Задача № 4

Ознакомиться с классификацией кормовых средств. Привести примеры и указать характерные признаки основных представителей кормов.

Зеленые корма _____

Грубые корма _____

Силосованные корма _____

Сенажированные корма _____

Концентрированные корма_____

Задача № 5

Рассчитать особенности движения (в кгм), которые произведет лошадь массой 450кг, работая с нормальной силой тяги в течение 6 часов при средней скорости движения 4 км/ч?

Задача № 6

Какую работу (в кгм), выполняет лошадь за 8 часов при скорости движения 6 км/ч и силе тяги 40 кг?

Задача № 7

С какой мощностью работает лошадь при силе тяги 25 кг и скорости движения рысью 12 км/ч?

Задача № 8

Каково тяговое сопротивление телеги на железном ходу, массой 350 кг с грузом 820 кг, на шоссейной дороге (коэф. сопротивления 0,03)?

Задача № 9

Определите дневную работу лошади (в кгм), в городском гужевом транспорте на расстоянии 8 км с силой тяги 85 кг, 9 км- 72 кг, 12 км -30 км?

Задача № 10

С какой мощностью работает лошадь:

А) шагом с силой тяги 60 кг при скорости 3,6 км/ч;

Б) рысью с силой тяги 15 кг и скорости 14,4 км/ч.

Тема 4. Технология производства продукции овцеводства

Задача № 1

Рассчитайте, какой доход получит СПК «Альтаир и выход мытой шерсти, если оно сдало на переработку 3200 кг.грязной шерсти, а масса чистой шерсти составила 1700 кг. Стоимость 1 ц. мытой шерсти 15000 руб.

Задача № 2

Ознакомиться с формами зоотехнического учета – журналами маточного поголовья, учетом молочной продуктивности, применяемыми в скотоводстве, свиноводстве и овцеводстве. В процессе изучения определите назначение каждого документа; срок составления, кто составляет документ и ведет записи в нем; какие данные вносятся в документ; в какие сроки и куда документ представляется, кем утверждается (результаты занесите в таблицу 1).

Таблица 1- Документы по учёту в животноводстве

№	Наименование документа	Назначение и содержание документа
1		
2 …n		

Задача № 3

Изучите биологические особенности основных видов с.-х. животных, используя материалы учебника и лекций. Опишите основные особенности присущие разным видам с.-х. животных.

Задача № 4

Ознакомьтесь с основными породами основных видов сельскохозяйственных животных, используя материалы учебника, лекций, муляжи, фотографии, фильмы. Дайте краткую характеристику пород разного направления продуктивности.

Задача № 5

Установите особенности изменения живой массы овец в разные возрастные периоды.

Тема 5. Технология производства продукции птицеводства

Задача № 1

Рассчитать производство яиц, среднее поголовье несушек и яйценоскость на среднюю несушку в год на птицефабрике в цехе промышленного стада с поголовьем 30 тыс. кур, считая, что с 1 января возраст птицы составил 5 мес.

Задача № 2

Рассчитать интенсивность яйценоскости, если на птицефабрике содержится 3000 кур-несушек, за 10 дней от них получено 23727 яиц. Интенсивность яйцекладки выражается в процентах, как отношение снесенных яиц к числу кормодней за определенный отрезок времени.

Задача № 3

Рассчитать валовое производство мяса бройлеров на птицефабрике мощностью 1, 2, 3, 4, 8 млн. бройлеров в год при напольном и клеточном выращивании. Определить необходимое количество помещений, их общую площадь, производство мяса в расчете на 1 м^2 площади помещения. Проанализируйте преимущества и недостатки разных способов выращивания бройлеров.

Задача № 4

Ознакомьтесь с основными породами основных видов сельскохозяйственных птицы, используя материалы учебника, лекций, муляжи, фотографии, фильмы. Дайте краткую характеристику пород разного направления продуктивности.

Задача № 5

Изучите биологические особенности основных видов с.-х. птицы, используя материалы учебника и лекций. Опишите основные особенности присущие разным видам с.-х. животных.

Задача № 6

Ознакомиться с классификацией кормовых средств. Привести примеры и указать характерные признаки основных представителей кормов.

Зеленые корма _____

Грубые корма _____

Силосованные корма _____

Сенажированные корма _____

Концентрированные корма_____

Задача № 7

Рассчитать среднемесячную яйценоскость и интенсивность яйценоскости кур в хозяйстве в январе по следующим данным. В период 1-10.01 поголовье кур составляло 12300, 11-20.01 – 11804 и 21-31.01 – 12800. За месяц было получено 270,6 тыс. яиц.

Задача № 8

Определить массу тушек у полупотрошеной и потрошеной птицы по данным таблицы 1.

Таблица 1- Живая масса и убойный выход у птиц разных видов.

Вид птицы	Возраст, нед.	Живая масса, г	Убойный выход, %		Масса тушки, г	
			Полупо-трошеной	Потро-шеной	Полупот-рошеной	Потро-шеной
Цыплята-	8	1630	79	58		

бройлеры						
Утята	8	2200	79	59		

Критерии оценки:

Отметка «отлично»: работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; работа проведена в условиях, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи; правильно выполняет анализ ошибок.

Отметка «хорошо»: работа выполнена правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Отметка «удовлетворительно»: работа выполнена правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.

Отметка «неудовлетворительно»: допущены две (и более) грубые ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя или работа не выполнена полностью.

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Итоговые тестовые задания

по МДК 02. 01Технологии производства продукции животноводства

1. **Убойный выход, это**
   a) Отношение убойной массы к предубойной
   b) отношение предубойной массы к убойной
   c) съедобныхчастей к несъедобным
2. **В коровьем молоке содержится жира (%)**
   a) 2,5
   b) 3,8
   c) 3,3
   d) 4,0
3. **Продолжительность лактации у коров (в среднем, дней)**
   a) 605
   b) 305
   c) 285
4. **Черно-пестрая порода крупного рогатого скота**
   a) молочная
   b) мясная
   c) комбинированная
5. **Многоплодие свиноматок, это**
   a) Количество всех родившихся поросят
   b) число поросят, родившихся от свиноматки за год
   c) количество живых поросят за один опорос
6. **Живая масса новорожденного поросенка составляет(г)**
   a) 10-30
   b) 1000-1300
   c) 100-300
7. **Молочность свиноматки определяют по**
   a) массе поросят в 21 день после рождения
   b) поформевымени
   c) по количеству молока за лактацию
8. **Многоплодие основной свиноматки составляет**
   a) 4-8
   b) 10-12
   c) 18-28
9. **Супоросность у свиньи длится (дней)**
   a) 104
   b) 114
   c) 203
   d) 214
10. **Масса одного куриного яйца составляет (граммах)**
    a) 63-65
    b) 35-49
    c) 80-105
11. **Цыпленок-бройлер, это**
    a) мяснаяпорода

b) гибрид
c) кросс

12. Свежесть яйца определяют

a) помассе
b) поцветускорлупы
c) повеличиневоздушнойкамеры

13. Продолжительность эмбрионального развития в яйце кур (суток)

a) 29-30
b) 100-150
c) 84
d) 20-21

14. Яйценоскость кур начинается в возрасте (дней)

a) 270-290
b) 35-55
c) 150-180

15. Цикл яйценоскости, это

a) числояиц, снесенных без интервала
b) числояиц, снесенных с интервалом
c) период, когда курица не несет яйца

16. Убойная масса, это

a) массатуши и внутреннегожира
b) массатуши, внутреннегожира, ливера

17. Во время линьки птица несет яйца

a) да
b) нет
c) иногда

18. Для развития куриного эмбриона температура в инкубаторе должна быть (^{0} C)

a) 29,9-30,0
b) 30,9-45,9
c) 37,5-37,7

19. Однородная шерсть, это

a) грубая, полугрубая
b) полутонкая, полугрубая
c) тонкая, полутонкая

20. Смушки от овец получают в возрасте

a) 5 месяцев
b) 6-8 месяцев
c) 1-3 дня

21. Диаметр волокна 25 мкм, длина 8 см, определите тип шерстного волокна

a) ость
b) пух
c) переходныйволос
d) песига

22. Порода крупного рогатого скота молочно-мясного направления продуктивности

a) костромская
b) симментальская
c) шароле

23. Раздой коров, это

a) массаж вымени и авансированные добавки корма до стабилизации удоя
b) массаж вымени и однократное доение в сутки за неделю до отела
c) доение коров не менее трех раз в сутки

24. Порода сельскохозяйственного животного, это

a) целостная группа животных одного вида, созданная трудом человека в определенных социально-экономических условиях и устойчиво передающая свои качества потомству
b) отобранная человеком большая группа высокопродуктивных животных со сходными внешними признаками

25. Руно овцы, это
a) шерсть, снятая с овцы сплошным пластом
b) шерсть, снятая только со спины овцы
c) шерсть и кожа, снятая сплошным пластом

26. Определите тип продуктивности крупной белой породы свиней
a) мясной
b) мясо-сальный
c) сальный

27. Рабочую производительность лошадей исчисляют в
a) лошадиныхсилах
b) километрах
c) километрах в час

28. Лактация, это
a) процесс образования, накопления и выделения молока из молочной железы
b) процесс выделения молока из молочной железы
c) процессдоениякоровы

29. Кумыс, это
a) продукт, полученный путем сквашивания кобыльего молока
b) продукт, полученный путем сквашивания овечьего молока
c) продукт, полученный путем сквашивания коровьего молока

30. Выход мытой шерсти, это
a) масса мытой шерсти, вычисленная в процентах от ее первоначальной массы в грязном виде
b) разность массы мытой шерсти и массы грязной шерсти

Критерии оценки выполнении теста

Отличный результат	Выполнение более 86%
Хороший результат	Выполнение от 71% до 86% тестовых заданий
Удовлетворительный результат	Выполнение от 51 до 70% тестовых заданий
Неудовлетворительный результат	Выполнение менее 51% тестовых заданий

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Рабочая тетрадь
по МДК. 02.01 Технологии производства продукции животноводства

Титульный лист рабочей тетради для выполнения лабораторно-практических работ по профессиональному модулю

ФГБОУ ВО «Белгородский Государственный Аграрный Университет им. В.Я. Горина»

профессионального модуля ПМ.02
«Производство и первичная переработка продукции животноводства»
для подготовки студентов СПО по специальности «Зоотехния»
Учебно-методическое пособие
часть 1
для практических занятий для студентов
факультета среднего профессионального образования,
специальности Зоотехния

Студента _____группы
Ф.И.О._____

Белгород 2016

Критерии оценки:

Отметка «отлично»: работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; работа проведена в условиях, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи; правильно выполняет анализ ошибок.

Отметка «хорошо»: работа выполнена правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Отметка «удовлетворительно»: работа выполнена правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.

Отметка «неудовлетворительно»: допущены две (и более) грубые ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя или работа не выполнена полностью.

Составитель _____ Зданович С.Н.
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Тематика курсовых работ
по МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

1. Биологические особенности крупного рогатого скота.
2. Значение скотоводства в народном хозяйстве, его история, современное состояние и задачи дальнейшего развития в России.
3. биологические особенности пушных зверей.
4. Основные плановые породы КРС ЦЧЗ России.
5. Особенности производства продукции кролиководства и пушного звероводства
6. Молочная продуктивность коров и пути ее повышения.
7. Современное состояние отрасли птицеводства Белгородской области.
8. Учет и оценка молочной продуктивности коров.
9. Поточно – цеховая технология производства молока.
10. Первичная обработка молока.
11. Учет и оценка мясной продуктивности крупного рогатого скота.
12. Мясная продуктивность крупного рогатого скота и пути ее повышения.
13. Состав мяса КРС и его пищевая ценность.
14. Влияние различных факторов на мясную продуктивность КРС.
15. Симментальская порода крупно рогатого скота в России и пути ее повышения.
16. Черно – пестрая порода крупно рогатого скота в России и пути ее совершенствования.
17. Голштинская порода крупно рогатогоскота и ее использование для совершенствования других пород.
18. Швицкая порода крупно рогатого скота и ее использование для улучшения других пород.
19. Особенности технологии производства и обработки молока на комплексах.
20. Перспективы развития отрасли птицеводства.
21. Особенности кормления сухостойных и дойных коров.
22. Оценка и отбор коров по технологическим признакам.
23. Оценка и отбор коров по пригодности к машинному доению и мастито устойчивости.
24. Организация воспроизводства стада в молочном скотоводстве.
25. Хозяйственно-биологические особенности свиней.
26. Классификация, и основные породы свиней ЦЧЗ России.
27. Биологические особенности воспроизводительных качеств свиней.
28. Интенсивность использования свиноматок, ранний отъем поросят.
29. Подготовка и проведение опоросов свиноматок. Кормление и содержание подсосных свиноматок.
30. Искусственное осеменение свиней, его значение и эффективность.
31. Технология получения и выращивания поросят отъемышей.
32. Интенсивная технология откорма молодняка свиней. Факторы и виды откорма.
33. Технология получения и выращивания молодняка свиней на промышленных свиноводческих комплексах.
34. Технология выращивания поросят-отъемышей.
35. Содержание подсосных свиноматок и поросят-сосунов.
36. Особенности кормления холостых и супоросных свиноматок.

37. Откорм свиней.
38. Особенности содержания супоросных свиноматок. Проведение опоросов.
39. Виды шерстного сырья и группы овечьей шерсти.
40. Виды продуктивности овец
41. Основные виды пчелиного меда. Состав и свойства меда.
42. Перспективы развития отрасли кролиководства.
43. Происхождение и биологические особенности овец.
44. Хозяйственная классификация пород овец.
45. Использование овечьего молока для производства молочных продуктов.
46. Мясная продуктивность овец. Показатели, характеризующие мясную продуктивность.
47. Происхождение и биологические особенности с.-х. птиц.
48. Яйценоскость птиц. Факторы, влияющие на яйценоскость.
49. Породы и кроссы кур, используемые для производства цыплят-бройлеров.
50. Породы и кроссы кур, используемые для получения пищевых яиц.
51. Сравнительная характеристика отечественных и импортных яичных кроссов кур.
52. Требования, предъявляемые к качеству инкубационных яиц.
53. Основные направления коневодства. Различные подходы в классификации конских пород.
54. Орловская рысистая порода. История выведения, современные типы и характеристика линий.
55. Основные направления продуктивности в коневодстве.
56. Система заводского тренинга и ипподромных испытаний лошадей рысистых пород.
57. Рабочая производительность и рациональное использование лошади.
58. Содержание и использование рабочих лошадей.
59. Спортивное коневодство.
60. История развития коневодства в России и в мире.
61. Агропромышленное производство Белгородской области
62. Вклад отечественных учёных в развитие зоотехнической науки России.
63. Глобальное изменение климата и его влияние на сельское хозяйство России.
64. Зарождение и становление зоотехнической науки в России
65. История искусственной инкубации яиц птицы.
66. История создания аппаратов для машинного доения коров.
67. Нанотехнологии на службе сельского хозяйства.
68. Народно-хозяйственное значение отрасли овцеводства
69. Народно-хозяйственное значение отрасли птицеводства.
70. Народно-хозяйственное значение отрасли свиноводства Особенности развития свиноводства России
71. Народно-хозяйственное значение отраслискотоводства
72. Происхождение и одомашнивание различных видов сельскохозяйственной птицы.
73. Пушное звероводство - одна из самых молодых отраслей сельского хозяйства
74. Пчеловодство - неотъемлемая составная часть аграрно-промышленного комплекса России
75. Развитие мирового и отечественного животноводства
76. Ресурсы биосферы и проблемы продовольствия
77. Роль и место коневодства в АПК
78. Эколого-сельскохозяйственные мероприятия по производству высококачественной продукции животноводства

Критерии оценки:

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите курсовой работы: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» – основные требования к курсовой работе и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём курсовой работы; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании курсовой работы или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно»,продвинутый уровень не достигнут – тема курсовой работы не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Экзаменационные билеты
по МДК. 02.01 Технологии производства продукции животноводства

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №1

1. Кормление и содержание коров после отела и при раздое.
2. Происхождение свиней.
3. Мясной откорм поросенка проводили с 3-х месячного возраста от массы 32 кг до 8 мес. возраста до массы 110 кг. Определите относительный прирост живой массы за период откорма.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №2

1. Способы содержания крупного рогатого скота.
2. Методы разведения (чистопородное, скрещивание, гибридизация).
3. Масса туши равна 240 кг, масса внутреннего жира -12 кг, убойный выход – 53%. Рассчитайте предубойную массу животного.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №3

1. Методы учета мясной продуктивности крупного рогатого скота.
2. Хозяйственно-полезные признаки, характеризующие продуктивность свиней.
3. Предубойная масса свиньи 108,6 кг, убойный выход-71 %, толщина шпика-2,0 см. Рассчитать убойную массу животного.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №4

1. Современное состояние отраслей животноводства.
2. Биологические особенности свиней.
3. КФХ " Поплавский" доставило в ОАО "Хохланд" 956 кг молока жирностью 3,6 %. Какое количество молока будет зачислено КФХ "Поплавский" при пересчете на базисную жирность?

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №5

1. Конституция животных**.**
2. Способы и техника содержания свиней.
3. Мясной откорм поросенка проводили с 3-х месячного возраста от массы 33,6 кг до 8 мес. возраста до массы 110 кг. Определите среднесуточный и относительный приросты живой массы за период откорма.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №6

1. Специализированные молочные породы крупного рогатого скота.
2. Поточно- цеховая технология производства свинины на промышленных комплексах.
3. Масса гнезда при опоросе 13,2 кг, число поросят в опоросе 12 голов. Рассчитайте показатель крупноплодности поросят и свиноматки.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №7

1. Понятие об экстерьере и методы его оценки.
2. Хозяйственно-полезные признаки, характеризующие продуктивность свиней.
3. Рассчитайте интенсивность роста бычка симментальской породы за период (относительный и среднесуточный приросты), если его живая масса при рождении 47 кг, а в возрасте 5 месяца 152 кг.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №8

1. Специализированные мясные породы крупного рогатого скота.
2. Технология отъема поросят.
3. Масса туши равна 269 кг, масса внутреннего жира -16 кг, убойный выход – 55,3%. Рассчитайте предубойную массу животного.

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №9

1. Биологические особенности крупного рогатого скота.
2. Особенности выращивания поросят**.**
3. Масса гнезда при опоросе 13,2 кг, число поросят в опоросе 12 голов. Рассчитайте показатель крупноплодности поросят и свиноматки.

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №10

1. Специализированные мясные породы крупного рогатого скота.
2. Откорм свиней и периоды откорма.
3. Предубойная живая масса животного равна 502 кг, масса туши 234 кг. Чему равен убойный выход.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №11

1. Основные плановые породы крупного рогатого скота Центрально-Черноземной зоны России.
2. Виды откорма свиней**.**
3. Масса туши равна 240 кг, масса внутреннего жира -12 кг, убойный выход – 53%. Рассчитайте предубойную массу животного.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №12

1. Хозяйственные особенности крупного рогатого скота.
2. Основные породы свиней.
3. Масса гнезда при опоросе 15,4 кг, число поросят в опоросе 11 голов. Рассчитайте показатель крупноплодности поросят и свиноматки.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №13

1. Основные комбинированные породы крупного рогатого скота.
2. Особенности технологии кормления и содержания свиней.
3. Рассчитайте интенсивность роста бычка породы шароле за период (относительный и среднесуточный приросты), если его живая масса при рождении 42 кг, а в возрасте 3 месяца 125 кг.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №14

1.Методы разведения в скотоводстве.

2.Планирование опоросов в свиноводстве.

3.Рассчитайте интенсивность роста бычка за период (относительный и среднесуточный приросты), если его живая масса при рождении 39 кг, а в возрасте 3 месяца 105 кг.

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №15

1. Методы учета молочной продуктивности крупного рогатого скота.
2. Понятие воспроизводства стада в свиноводстве.
3. Рассчитать крупноплодность свиноматки живой массой 242 кг? При опоросе от этой свиноматки получили поросят со следующей живой массой: 1,20 кг, 1,30 кг, 1,40 кг, 1,10 кг, 1,00 кг, 1,30 кг, 1,35 кг, 1,40 кг, 1,60 кг, 1,28 кг.

Составитель ___ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №16

1. Способы содержания крупного рогатого скота.
2. Методы разведения свиней.
3. Определить зачетную живую массу скота при сдаче, если доставили на автомашинах с расстояния 65 км 2 коровы во второй половине стельности с живой массой 510, 490 кг.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №17

1. Учет и оценка мясной продуктивности крупного рогатого скота.
2. Виды случек и опоросов свиней.
3. На абрисе крупного рогатого скота указать основные места жироотложения.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №18

1. Отбор в скотоводстве.
2.Основные показатели, характеризующие уровень интенсивности использования основных свиноматок.
3.Рассчитайте интенсивность роста бычка черно-пестрой породы за период (относительный прирост), если его живая масса при рождении 36,8 кг, а в возрасте 3 месяца 99,8 кг.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №19

1. Подбор в скотоводстве.
2. Общие вопросы кормление свиней.
3. Сделать пересчет количества молока из весового исчисления в объемное и обратно, если дано 786 кг и 774 л молока.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №20

1. Основные показатели, характеризующие уровень интенсивности использования основных свиноматок.
2. Подготовка коров к отелу и проведение отела.
3. Определить зачетную живую массу скота при сдаче, если доставили на автомашинах с расстояния 102 км три коровы во второй половине стельности с живой массой 510, 490 и 550 кг; пять кастратов с общей живой массой 2560 кг, которые имели на шкуре навал?

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №21

1. Причины яловости и бесплодия коров и борьба с ними.
2. Кормление поросят-сосунов.
3. На абрисе крупного рогатого скота указать основные места жироотложения.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №22

1. Методы учета мясной продуктивности крупного рогатого скота.
2. Кормление хряков-производителей.
3. Ферма доставила 284 кг молока жирностью 3,8%. Базисная жирность 3,4%. Сколько молока базисной жирности будет зачислено?

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №23

1. Факторы, влияющие на мясную продуктивность скота.
2. Кормление свиноматок.
3. Сделать пересчет количества молока из весового исчисления в объемное и обратно, если дано 893 кг и 936 л молока.

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №24

1. Молочная продуктивность коров и факторы, влияющие на нее.
2. Кормление ремонтного молодняка.
3. Определить зачетную живую массу скота при сдаче, если доставили на автомашинах с расстояния 30 км 5 коров во первой половине стельности с живой массой 410, 500, 503, 486 и 530 кг?

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.01Технологии производства продукции животноводства

Экзаменационный билет №25

1.Кормление и содержание стельных сухостойных коров.

2.Мясная продуктивность свиней.

3. Сделать пересчет количества молока из весового исчисления в объемное и обратно, если дано 786 кг и 774 л молока.

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20г.

Критерии оценки:

- **«отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений;
- **«хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности;
- **«удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации;
- **«неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Кейс-задачи

по МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства

Тема 3. Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока

Задача № 1

При органолептическом исследовании молока, доставленного для продажи на Северный рынок г. Белгорода, отмечалось наличие постороннего привкуса, кислотность составила 14°Т, остальные показатели (содержание жира, плотность) были в норме. Какие дополнительные исследования следует провести для определения природы постороннего привкуса и установления причин снижения кислотности?

Задача № 2

В колбу вместимостью 100 мл отмерили 20 мл дистиллированной воды, 10 мл анализируемого молока и три капли 1%-го раствора фенолфталеина. Смесь тщательно перемешивают и титруют 0.1 Н раствором гидроокиси натрия до появления слабо-розового окрашивания, не исчезающего в течение 1 мин. Определите какой физико-химический показатель определяли.

Задача № 3

В колбу вместимостью 100 мл отмеривают 20 мл дистиллированной воды, 10 мл хорошо перемешанного молока и три капли фенолфталеина. Смесь тщательно перемешивают и титруют из бюретки растворомгидроокиси натрия с массовой концентрацией 0,1 моль/дм^3 до появления слабо-розового окрашивания, соответствующего окраске эталона, не исчезающего в течение одной минуты. Какой показатель качества молока определяют?

Тема 6. Молоко, как сырье для молочной промышленности

Задача № 1

Составить среднюю пробу молока объёмом около 1000 см^3 от партии продукции массой 3800 кг, находящейся в двух секциях цистерны молоковоза. Масса молока в одной секции – 2000 кг, в другой – 1800 кг.

Задача № 2

На предприятие поступило сырье из двух источников: индивидуальный сектор 1200 кг с массовой долей жира 3,3%, от фермерского хозяйства 4700 кг с массовой долей жира 3,6%. Определите средний процент жира в перерабатываемом молоке за день.

Тема 8. Приемка и содержание скота. Птицы на предприятиях мясной промышленности

Задача № 1

Определите дефект тушки птицы, на киле грудной кости, характеризующийся уплотнением или вздутием кожи и подкожного мышечного слоя.

Тема 9. Первичная переработка скота, птицы, кроликов

Задача № 1

Определите категорию упитанности цыпленка-бройлера: мышцы развиты вполне удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускаются выделения киля грудной кости и отсутствие подкожного жира.

Задача № 2

Мышечная ткань туши хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный, белого цвета или с розовым оттенком, расположен равномерно по всей длине туши, разница не должна превышать 2 см. На поперечном разрезе грудной части на уровне 6-го и 7-го ребер должно быть не менее двух прослоек мышечной ткани. Длина туши не менее 75 см. Шкура без пигментаций, складок, опухолей и травматических повреждений. Определите категорию упитанности.

Тема 10. Стандартизация мяса

Задача № 1

На рынок для реализации доставлена туша свинины. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы установлено панцереобразное утолщение в области шеи и лопаток. Проба варкой и жаркой выявила неприятный аммиачный запах. Дать ветеринарно-санитарную оценку. Определить пути использования туши.

Задача № 2

Предприятие общественного питания магазин «кулинария» реализует полуфабрикаты мясные собственного производства в торговом зале и отправляет в свой филиал магазина на рынке. Как должны быть оформлены сопроводительные документы?

Тема 11. Яйцо. Требования к качеству пищевых яиц

Задача № 1

К 500 мл дистиллированной воды добавили 60 г чистой столовой поваренной соли. Плотность полученного раствора 1,073 г/см^3 при температуре 20˚С. В данный раствор положили яйцо, которое пошло ко дну. Определите свежесть яйца.

Задача № 2

При овоскопировании определили, что в яйце произошло частичное смешивание желтка с белком, определите порок.

Задача № 3

Определите технический брак пищевого яйца, характеризующийся присохшим к скорлупе желтком.

Тема 12. Шерсть. Требования предъявляемые к качеству шерсти

Задача № 1

Определите порок пушного сырья: повреждения кожевой ткани сухой шкуры со стороны волосяного покрова в виде надломов, трещин при небрежном с ней обращении (натяжении, изгибе).

Задача № 2

Тонкие, имеющие тонкую извитость, относительно короткие шерстинки. Диаметр поперечного сечения 10-25 мкм, длина 5-12 см, определите тип шерстного волокна.

Тема 13. Продукция пчеловодства

Задача № 1

При органолептическом исследовании меда было установлено: цвет желтый, аромат слабый, отмечался слегка горьковатый привкус, повышенная вязкость. При постановке спиртовой пробы была получена положительная реакция. Провести ветеринарно-санитарную оценку и определить порядок реализации.

Задача № 2

На продовольственный рынок был доставлен мед с пасеки индивидуального предпринимателя. При исследовании мазков меда под микроскопом обнаружили кристаллы в форме квадратов и фигур неправильной геометрической формы. Определите вид фальсификации.

Задача № 3

В лабораторных условиях Вам необходимо определить вид фальсификации меда, с помощью раствора Люголя. Если появится синяя окраска меда, о каком виде фальсификации это говорит.

Задача № 4

Усиление аромата меда, затем появляется кисловатый запах, усиливающийся при нагревании меда. Мед вспучивается, на поверхности появляется пена, а в массе меда пузырьки газа. Определите вид порчи меда.

Тема 15. Стандартизация рыбы

Задача № 1

При транспортировке рыбы обнаружили порок: вздувшееся брюшко; набухшее мясо, что ведет к увеличению массы до 7-10 %;обесцвечивание жабр. Определите вид порока и объясните причину его возникновения.

Критерии оценки:

Отметка «отлично»: работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; работа проведена в условиях, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи; правильно выполняет анализ ошибок.

Отметка «хорошо»: работа выполнена правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Отметка «удовлетворительно»: работа выполнена правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.

Отметка «неудовлетворительно»: допущены две (и более) грубые ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя или работа не выполнена полностью.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Итоговые тестовые задания
по МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства

1. Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (HACCP)?

1.Оценку гигиенической опасности ;
2.Определение критических контрольных точек;
3.Выявление и отслеживание контрольных параметров
4.Оценку гигиенической опасности;

2. По каким группам микроорганизмов осуществляется гигиенический контроль пищевой продукции?

1.микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы
2. бактерий группы кишечных палочек, большинства условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенных микроорганизмов
3. колониеобразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы и бактерии группы кишечных палочек

3. Какой контроль устанавливается за соблюдениемстандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическаяобработка, хранение и реализация готовой продукции

1.Ведомственный
2.Производственный
3.Общественный контроль

4. В настоящее время для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в пищевой промышленности наиболее часто применяются системы управления на основе

1.Стандартов
2.Правил
3.Актов

5.Для обеспечения гарантированной безопасности продуктов питания на перерабатывающих предприятиях промышленно развитых страндействует система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (HazardAnalysisandCriticalControlPoint–HACCP), которая предусматривает:

1.систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по уровню критериев риска;
2.систему контроля за качеством при производстве трансгенныхпищевых изделий, полученных методами генной инженерии;
3.систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по микробиологической опасности отдельных ингредиентов;
4.систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по их потенциальной канцерогенной опасности;
5.систему контроля за качеством при производстве пищевых изделий по

их потенциальной для человека химической опасности.

6. Какие соединения являются основными нутриентами?

1. тяжелые металлы, радионуклиды
2. белки, жиры, углеводы
3. минеральные вещества и витамины, белки, жиры, углеводы

7. Охарактеризуйте основные опасности недостатка липидов в питании человека.

1. увеличение массы тела
2. нарушение обмена веществ и витаминов, нарушение пищеварения
3 ускорение свертываемости крови

8. В чем заключается физиологическое значение полиненасыщенных жирных кислот?

1. изменение проницаемости капилляров
2. удалению избытка холестерина из организма
3. образования большого количества свободных радикалов

9. Чем отличается пищевое отравление от пищевой инфекции?

1. Пищевым отравлением называют незаразную болезнь, возникающую только при употреблении инфицированной пищей

2 Пищевые отравления являются заразными заболеваниями, которые распространяются не только через пищу, но и через воду, воздух

3. Пищевые отравления это инфекции, передающиеся от человека, от животного или птицы

10. Какие вещества называют микотоксинами?

1. Микотоксины- это токсические метаболиты плесневых грибов.
2. Микотоксины не выделяются из микробной клетки во время еѐжизне-деятельности, они высвобождаются только после еѐ гибели
3. Микотоксины легко переходят из микробной клетки в окружающую среду.

11. Как перерабатывают пищевое сырье с повышенным содержанием тяжѐлых металлов?

1. Такая продукция категорически запрещена для питания в лечебно-профилактических и детских учреждениях
2. необходима техническая утилизация.
3. используется без ограничений

12 . Какие наиболее опасные радионуклиды нормируются в пищевых продуктах?

1. 136Cs 92Sr
2. 137 Cs и 90Sr
3. 135 Cs и 94Sr

13. Какие вещества называют эндотоксинами?

1. это токсические метаболиты плесневых грибов.
2. вещества, которые не выделяются из микробной клетки во время еѐ жизнедеятельности, они высвобождаются только после еѐ гибели
3. вещества, которые легко переходят из микробной клетки в окружающую среду.

14. Как способны влиять на организм ингибиторы пищеварительных ферментов?

1. неполное переваривание и снижение усвоения белковых компонентов пищи

2. подавляют химическую активность витаминов
3. нарушают синтез незаменимых аминокислот

15. Какие виды пищевой продукции являются источником цианогенных гликозидов?

1. белой фасоли, в ядре косточек абрикосов
2. растения семейства пасленовые
3. продукты из сои

Критерии оценки выполнении теста

Отличный результат	Выполнение более 86%
Хороший результат	Выполнение от 71% до 86% тестовых заданий
Удовлетворительный результат	Выполнение от 51 до 70% тестовых заданий
Неудовлетворительный результат	Выполнение менее 51% тестовых заданий

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Темы рефератов
по МДК. 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства

1. Основы стандартизации и сертификации продуктов.
2. Стандартизация молока и молочных продуктов.
3. Стандартизация продуктов убоя.
4. Контроль физико-химических показателей в молоке (плотности, содержания жира, белка, pH, титруемой кислотности).
5. Микробиологические исследования молока (определение общего количества бактерий, количества соматических клеток).
6. Химический состав и качественная оценка козьего молока.
7. Контроль качества зрелого сыра. Балльная оценка сыра.
8. Методы контроля физико-химических показателей мяса (содержание влаги, жира, pH).
9. Методы определения свежести мяса.
10. Требования к сырью и вспомогательным материалам для колбасного производства.
11. Классификация, стандартизация колбасных изделий.
12. Показатели качества вареных и копченых колбас.
13. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.
14. Дефекты консервов и возможные причины их возникновения.
15. Контроль качества мяса и субпродуктов.
16. Стандартизация рыбных консервов, рыбных пресервов.
17. Классификация и стандартизация яиц.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и мяса птицы.
19. Стандарты на овчинно- шубное сырье.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно»,продвинутый уровень не достигнут – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Вопросы для дифференцированного зачета

по МДК 02.02 Оценка и контроль качества продукции животноводства

1. Мед (классификация), химический состав, свойства меда.
2. Требования, предъявляемые к качеству пищевых яиц.
3. Хранение яиц и изменения в них при хранении.
4. Требования, предъявляемые к качеству шерсти (тонкой, полутонкой, грубой, полугрубой).
5. Перга, требования предъявляемые к качеству (органолептические и физико-химические показатели). Отбор проб.
6. Шерсть овечья, приемка шерсти, отбор проб.
7. Пороки кроличьих шкурок.
8. Органолептические исследования рыбы.
9. Определение фальсификации меда.
10. Сортировка и санитарная оценка яиц.
11. Молочко маточное пчелиное. Технические условия.
12. Органолептические свойства молока.
13. Пороки шерсти и меры их предотвращения.
14. Рыба живая, требования, предъявляемые к качеству живой рыбы.
15. Воск, химический состав, свойства, фальсификация воска.
16. Характеристика молока-сырья в соответствии с ГОСТ.
17. Пороки мяса, возникающие в процессе его хранения.
18. Цветочная пыльца (обножка), требования предъявляемые к качеству пыльцы (органолептические и физико-химические показатели). Отбор проб.
19. Прополис, требования предъявляемые к качеству (органолептические и физико-химические показатели). Отбор проб.
20. Определение качества рунной шерсти.
21. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.
22. Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов шерсти.
23. Устройство и оснащение производственной лаборатории.
24. Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья.
25. Оценка степени свежести говядины, свинины и баранины.
26. Контрольно-измерительные приборы.
27. Требования к шкурам, поступающим на консервирование.
28. Определение качества пищевых жиров.
29. Пороки молока, их предупреждение и устранение.
30. Идентификация и экспертиза качества воска.
31. Пороки молока, их предупреждение и устранение.
32. Идентификация и экспертиза качества воска.
33. Определение физико-химических показателей молока.
34. Технология получения и стандартизация маточного молочка.
35. Определение естественной убыли мяса при холодильной обработке.
36. Отбор и подготовка проб молока для исследования.
37. Ветеринарно-санитарные правила для молочно-товарных ферм

38. Загрязнение продовольственного сырья веществами, применяемыми в животноводстве.
39. Виды стандартов. Методы стандартизации.
40. Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он глубоко усвоил программный материал; в полном объеме, последовательно и четко его излагает; уверенно отвечаетна дополнительные вопросы;
- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он в целом грамотно излагает программный материал, не допуская существенных неточностей,
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он не полностью ответил на поставленные вопросы; допускал ошибки, неточности.
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала,
- затрудняется или допускает существенные ошибки в ответах на вопросы.

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Кейс-задачи

по МДК 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Тема 1. Характеристика сырья для мясной промышленности

Задача №1

Технические требования ГОСТа 779 «Мясо – говядина в полутушах и четвертинах». Каким образом удостоверяют категорию упитанности животных, от которых получены туши?

Задача №2

Технические требования ГОСТа 1935 «Мясо – баранина и козлятина в тушах». Каким образом удостоверяют категорию упитанности животных, от которых получены туши?

Задача №3

По представленным образцам дайте характеристику тушкам птицы I и II категории.

Тема 2. Порядок приема и сдачи с.-х. животных

Задача № 1

Определить норму скидок с живой массы молодняка КРС по 300 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 48 км при доставке на мясокомбинат.

Задача № 2

Определить норму скидок с живой массы молодняка КРС по 300 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 61 км.

Задача № 3

Определить норму скидок с живой массы свиней по 100 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 80 км.

Задача № 4

Определить убойный выход молодняка крупного рогатого скота, если масса при убое составила 450 кг, а масса туши 200 кг.

Задача № 5

Определить норму скидок с живой массы 20 голов молодняка КРС по 300 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 101 км.

Задача № 6

При доставке на мясокомбинат определить норму скидок с живой массы свиней по 100 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 20 км (100 голов).

Задача № 7

Назвать факторы, от которых зависят нормы выхода говядины и баранины и укрупненные нормы выходов.

Задача № 8

Перевести убойную массу в живую: масса туши КРС 200 кг, ниже средней упитанности.

Задача № 9

Сдают молодняк свиней в возрасте до 7 месяцев белой масти с толщиной шпика над остистыми отростками между 6-7 позвонками 1, 5 см с живой массой: 10 голов 68-69 кг, 20 голов 82-83 кг. у четырех свиней из 20 на коже имеются травматические повреждения, затрагивающие подкожную ткань. Длина туловища у 20 голов 104 см. Какой категорией примут свиней?

Тема 3. Первичная переработка убойных животных

Задача № 1

Нарисовать схематично первичную обработку туш скота, дать характеристику. Зарисовать схему разделки говяжьих, свиных, полу туш, бараньих туш.

Задача № 2

Какое количество крови будет получено при переработке 15 лошадей средней живой массой 460 кг, 25 голов крупного рогатого скота средней массой 610 кг, 75 свиней средней массой 250 кг и 130 голов овец средней массой 74 кг?

Задача № 3

Технологическая схема переработки утят для цеха мощностью 1800 голов в час. Рассчитать живую массу, количество готовой продукции и субпродуктов.

Задача № 4

Технологическая схема переработки КРС и свиней на универсальной линии для цеха мощностью 40 т мяса в смену, в том числе 15 т говядины и 25 т свинины. Свиньи перерабатываются без шкуры. Рассчитать живую массу и количество голов скота, количество пищевой крови и стабилизатора.

Задача № 5

Определить общее количество крови и количество крови, извлекаемое при обескровливании, если при этом извлекается 45% крови из 670 кроликов средней массой 5,5 кг и 40% крови из 3780 кур средней массой 3,5 кг.

Задача № 6

Технологическая схема переработки цыплят-бройлеров с полным потрошением для цеха мощностью 25 т мяса в смену. Рассчитать живую массу и количество голов перерабатываемой птицы и количество сырья, передаваемого в цех технических фабрикатов.

Задача № 7

Сортовая разрубка говяжьей туши (ГОСТ 7595). Начертите схему.

Задача № 8

Сортовая разрубка баранины и козлятины (ГОСТ 7596) Начертите схему.

Задача № 9

Сортовая разрубка свиной туши (ГОСТ 7597). Начертите схему.

Тема 6. Технология переработки других продуктов убоя

Задача № 1

Степень усола можно условно разделить на 3 категории - нормально засоленная шкура (13%), недосоленная (6-8%), пересоленная. Решить задачу - шкура быка, массой 30 кг имеет усол 7%. Какова будет зачетная масса этой шкуры?

Задача № 2

Измерить площадь шкур овчин (Ориентировочный размер шкур овец определяется в квадратных дециметрах из расчета на каждый 1 кг живой массы 2 $дм^2$ площади шкуры, за вычетом 3%-ной скидки на содержание желудочно-кишечного тракта).

Задача № 3

Живая масса овцы равна 45 кг, размер 3% скидки 1,35 кг. Рассчитайте размер овчины.

Задача № 4

Какое количество крови можно получить при переработке 12 коров? Средняя масса животных 650 кг.

Задача № 5

Кислотность и жирность молока не совпадает с показателями молочного комбината. Кислотность на 1 -2°Т выше, жирность на 0,1-0,3% ниже. Какие причины могут привести к несоответствию?

Задача № 6

Технологическая схема производства мясо-костной муки сухим способом в вакуум-горизонтальном котле. Схема разрабатывается для цеха при мясо-комбинате мощностью 55 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

Критерии оценки:

- оценка **«зачтено»** выставляется студенту, который: - прочно усвоил предусмотренный программный материал; правильно, аргументированно ответил на все вопросы, с приведением примеров; показал глубокие систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых предметов;

- оценка **«не зачтено»** выставляется студенту, который не справился с 50% вопросов и заданий билета, в ответах на другие вопросы допустил существенные ошибки; не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем; не имеет целостного представления о взаимосвязях, компонентах, этапах развития курса.

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Итоговые тестовые задания
по МДК. 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства

1. **Содержание птицы без корма перед сдачей на убой в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого:**
+а) предубойная выдержка птицы;
б) просидка;
в) предубойное голодание;
г) голодная выдержка.

2. Любое количество скота одного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы:
а) скот для убоя;
+б) партия скота;
в) содержание скота на скотобазе;
в) классификация скота.

3. Кишечное сырье, освобожденное от содержимого, промытое и разделенное по видам:
а) кишки-полуфабрикат;
б) кишки-фабрикат;
+в) кишки-сырец;
г) серозная лента.

4. Кровь крупного рогатого скота и свиней собранная в процессе убоя и отвечающая санитарным требованиям для использования на пищевые, медицинские цели и для кормления пушных зверей:
+а) пищевая кровь;
б) осветление крови;
в) белковая смесь;
г) черный альбумин.

5. 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.

6. Вытекание крови при убое птицы в течение установленного времени:
а) забой птицы;
б) зарез птицы;
в) убой птицы;
+г) обескровливание птицы.

7. Лишение жизни животных с целью их переработки:
а) забой скота;
б) закол скота;
+в) убой скота;
г) оглушение скота.

8.Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц не выше 25^0 С:

+а) остывшее мясо птицы;
б) охлажденное мясо птицы;
в) подмороженное мясо птицы;
г) мороженое мясо птицы.

9**. Обездвиживание животных электротоком, механическим или другим воздействием, осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца:**

а) убой скота;
б) забой скота;
в) закол скота;
+г) оглушение скота.

10. Продукт, вырабатываемый из осветленной перекисно-каталазным способом крови (или форменных элементов) крупного рогатого скота и свиней и сухого обезжиренного молока:

а) светлый пищевой альбумин;
б) черный альбумин;
+в) белковая смесь;
г) кровяная мука.

11. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от 0 до 4^0 С:

а) остывшее мясо птицы;
+б) охлажденное мясо птицы;
в) подмороженное мясо птицы;
г) мороженое мясо птицы.

12. Убой скота для определения упитанности и приемной живой массы скота при возникновении разногласий:

+а) контрольный убой скота;
б) вынужденный убой скота;
в) спорная группа скота;
г) карантин скота.

13. Разделение оттоки на составные части по видам:

+а) разборка кишок;
б) раздирка кишок;
в) отбивка кишок;
г) спускание кишок.

14. Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки птицы, температура которого в толще грудных мышц выше 25 ^{0}С:

+а) парное мясо;
б) остывшее мясо птицы;
в) охлажденное мясо птицы;
г) мясо взрослой птицы.

15. Убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы:

а) контрольный убой скота;
б) спорная группа скота;
+в) вынужденный убой скота;
г) карантин скота.

16. Жировая ткань, получаемая отделением от мышечной ткани, железа, кишок и других нежировых прирезей всех видов убойного скота, используемая на пищевые цели:

+а) жир-сырец;
б) шпик;
в) подкожный жир;
г) кормовой жир.

17. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от минус 2 до минус 3 ^{0} С:
а) парное мясо птицы
б) остывшее мясо птицы;
+в) подмороженное мясо птицы;
г) охлажденное мясо птицы;
18. Обработка свиных туш в шкуре или снятым крупоном горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления связи щетины в волосяной сумке:
+а) шпарка туш свиней;
б) обезволошивание
в) опалка свиных туш;
г) крупонирование свиней.
19. Удаление жира с кишок:
+а) обезжиривание кишок;
б) пензеловка;
в) калибровка кишок;
г) шлямовка.
20. Подкожный жир свиных туш:
а) полив;
б) жир-сырец;
+в) шпик;
г) кормовой жир.
21. Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц не выше минус 8 ^{0} С:
+а) мороженное мясо птицы;
б) подмороженное мясо птицы;
в) охлажденное мясо птицы;
г) остывшее мясо птицы.
22. Снятие спинно-боковой части свиной шкуры:
а) обезволошивание;
б) забеловка;
+в) крупонирование;
г) съемка шкуры.
23. Удаление слизистой оболочки с кишок:
+а) шлямовка;
б) пензеловка;
в) шлям;
г) разборка кишок.
24. Жир-сырец покрывающий наружную поверхность туши крупного рогатого скота, овец и коз:
а) полив;
+б) подкожный жир;
в) мездровый жир;
г) сборный жир.
25. Мясо птицы, оттаявшее до температуры в толще грудных мышц минус 1 ^{0} С и выше:
+а) размороженное мясо птицы;
б) парное мясо птицы;
в) дефростированное мясо птицы;
г) подмороженное мясо птицы.
26. Частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента:

а) зачистка туши;
б) нутровка;
+в) забеловка;
г) подсечка шкуры.
27. Обескровленная птица, с которой удалено оперение:
+а) тушка птицы;
б) битая птица;
в) свежезабитая птица;
г) свежеубитая птица.
28. Дефект кишок, возникающий в результате заболевания животных:
а) дыра;
+б) патологический дефект кишок;
в) прыщ;
г) брыжеватость.
29. Жир, получаемый вытапливанием из говяжьего, свиного, бараньего, конского жира-сырца, а также из кости:
а) жир-топец;
б) костный жир;
+в) пищевой топленный животный жир;
г) подкожный жир.
30. Обработка поверхности тушки водоплавающей птицы легкоплавящейся и быстрозастывающей восковой массой установленного состава с целью удаления пеньков и остатков оперения:
а) восковой способ снятия оперения;
+б) воскование тушки птицы;
в) восковая ощипка;
г) ощипка битой птицы.
31. Извлечение из туши внутренних органов: ливера, желудка и кишок:
а) забеловка;
+б) нутровка;
в) зачистка туши;
г) полировка свиных туш.
32. Дефект, характеризующийся наличием очажков паразитарного происхождения в подслизистом слое говяжьих кишок размером от 0,5 до 6 мм:
а) дыра;
+б) прыщ;
в) подрыв;
г) окно.
33. Пищевой жир, получаемый из кости или костного остатка всех видов скота: +а) костный жир;
б) сборный жир;
в) кормовой жир;
г) жир-сырец.
34. Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы:
+а) шпарка птицы;
б) полушпарка;
в) полуошпаривание;
г) ощипка убитой птицы.

35. Удаление с внешней и внутренней поверхности туши остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений:

а) нутровка;

б) забеловка;

+в) зачистка туши;

г) полировка свиных туш.

Критерии оценки выполнении теста

Отличный результат	Выполнение более 86%
Хороший результат	Выполнение от 71% до 86% тестовых заданий
Удовлетворительный результат	Выполнение от 51 до 70% тестовых заданий
Неудовлетворительный результат	Выполнение менее 51% тестовых заданий

Составитель _____ _____

(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Темы рефератов
по МДК. 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства

1. Химический состав молока. Физические и биохимические свойства молока.
2. Факторы, влияющие на свойства и состав молока. Пороки молока.
3. Факторы, влияющие на свойства и состав молока. Пороки молока.
4. Пороки молока и меры по предупреждения.
5. Технология пастеризованного и стерилизованного молока и сливок.
6. Кисломолочные продукты. Классификация, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства.
7. Транспортировка убойных животных в пункт убоя. Предубойное содержание животных и его значение.
8. Предубойный ветеринарный осмотр. Болезни и другие состояния животных, не допускаемых к убою.
9. Убой КРС и первичная обработка туш. Разделка туш.
10. Убой свиней и первичная обработка туш. Разделка туш.
11. Убой птицы первичная обработка тушек птиц.
12. Химический состав мяса и его видовая принадлежность.
13. Технологические процессы производства пищевых животных жиров.
14. Сбор, методы консервирования и оценка качества кишечного сырья.
15. Сбор, консервирование и переработка крови на пищевые, кормовые и медицинские цели.
16. Сбор, первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья.
17. Дефекты шерсти и пути повышения её качества.
18. Технология обработки и консервирования кожевенного сырья.
19. Первичная обработка шкур.
20. Пороки овчин, сортировка овчин. Виды овчин и их свойства.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Вопросы для зачета
по МДК. 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства

1. Как определяют степень развития мышц и отложения подкожного жира.
2. Как подразделяют по ГОСТу крупный рогатый скот в зависимости от пола, возраста и упитанности.
3. Дайте понятие о требованиях ГОСТа на убойных свиней.
4. Как подразделяют по ГОСТу упитанность домашней птицы в зависимости от возраста и вида.
5. По каким показателям определяют упитанность животных.
6. В каких участках тела и в каком порядке прощупывают жировые отложения.
7. По каким показателям относят телят к категории «молочники».
8. Какие документы необходимо представлять при сдаче скота на мясо.
9. В какие сроки мясокомбинат обязан принять доставленный скот.
10. В каких случаях, доставленных на мясокомбинат животных ставят на карантин.
11. Порядок проведения ветеринарного осмотра убойного скота.
12. Назовите размеры скидок с живой массы скота.
13. В каких случаях проводится контрольный убой скота.
14. В чем заключается предубойная выдержка скота.
15. Цели и способы оглушения животных.
16. Методы обескровливания животных.
17. Забеловка туш крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
18. В какой последовательности осуществляется извлечение внутренних органов из туши.
19. Что такое крупон.
20. Каким способом удаляют щетину со свиных туш.
21. Назовите различия в технологии переработки мелкого и крупного рогатого скота.
22. Расскажите о способах убоя птицы.
23. Назовите основные технологические операции переработки.
24. Режим тепловой обработки тушек птицы и способы удаления оперения.
25. Назовите технологические операции при убое кроликов.
26. Что такое ОПВК и его роль на предприятии по переработке животных на мясо.
27. Укажите порядок послеубойного осмотра.
28. Чем завершается ветеринарный осмотр мясной туши.
29. Как поступают с патологически измененными органами, выявленными при ветеринарном осмотре.
30. Какое мясо называют условно годным, как с ним поступают.
31. Какие туши убойных животных всех видов клеймят круглым клеймом.
32. Как клеймят тушки кроликов и птиц.
33. Какие требования ГОСТа предъявляются к тушам крупного рогатого скота при реализации в торговую сеть.
34. Какие требования ГОСТа предъявляются к тушам свиней при реализации.
35. Мясо каких убойных животных исследуют на трихинеллез.
36. Пути заражения трихинеллезом.
37. Правила взятия пробы и приготовления срезов для исследования на трихинеллез.
38. Перечислите случаи, когда срезы необходимо дополнительно обрабатывать.

39. Как поступить с мясом, шпиком и шкурой туш при обнаружении трихинелл.
40. Какая санитарная оценка мяса при финнозе.
41. Какими методами проводят обезвреживание цистицеркозного мяса.
42. Расскажите о методах определения жизнеспособности цистицерков.
43. Сортировка субпродуктов.
44. Обработка разных видов субпродуктов.
45. В чем заключается сущность первичной обработки субпродуктов.
46. Виды жира-сырца.
47. Способы получения пищевых топленых жиров.
48. Какие способы применяют при консервировании жира-сырца.
49. Номенклатура и обработка кишок разных видов животных.
50. Какими способами консервируют кишечное сырье.
51.Обработка и консервирование шкур.
52.Технология получения кормовой муки.
53. В чем заключается первичная обработка эндокринного сырья.
54. Какие органы убойных животных используются в качестве эндокринного сырья.
55. Основные виды порчи животных жиров.
56. Органолептические исследования животных жиров на доброкачественность.
57. Какие продукты распада образуются при порче жиров.
58. Какими методами определяют продукты окисления жиров.
59. По каким показателям можно определить видовую принадлежность жиров?
60. Показатели, характеризующие качество и сортность пищевых жиров животного происхождения.
61. Как подразделяются яйца по категориям.
62. Какие яйца называются диетическими и столовыми.
63. В чем состоит различие яиц 1-й и 2-й категорий.
64. Причины, вызывающие пороки «выливка», «красюк» и «присушка» яйца.
65. Проводится ли сортировка мелких и грязных яиц.
66. Какие изменения происходят в яйце в процессе хранения.
67. Какие яйца относят к пищевым неполноценным и какие относят к техническому браку.
68. По каким показателям определяют срок хранения яиц.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
70. Правила отбора проб меда.
71. Органолептические показатели натурального меда.
72. Определение содержания влаги в меде.
73. Определение кислотности и оптической активности меда.
74. Определение механических примесей и признаков брожения меда.
75. Методы определения падевого меда.
76. Методы определения фальсификации меда.
77. Определение токсичности меда.
78. Как хранят свежую рыбу.
79. Какие требования ГОСТа предъявляются к тушкам птицы и кроликов при реализации.
80. В чем заключается первичная обработка эндокринного сырья.

Критерии оценки:

- оценку «зачтено» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, допустившим

погрешности в ответе на зачете, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

Экзаменационные билеты
по МДК. 02.03 Технологии первичной переработки продукции животноводства

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №1

1. Правила оформления товарно-транспортной накладной.
2.Отличительные признаки мяса различных видов животных.
3.Определить норму скидки с живой массы 10 голов овец по 30 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 80 км.

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №2

1.Пороки шкур и причины их возникновения.
2. Правила клеймения мяса туши.
3.Определить норму скидок с живой массы молодняка КРС по 300 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 61 км.

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №3

1.Подготовка убойных животных к отправке на приемные пункты мясокомбинатов и скотозаготовительные организации.

2.Убой и переработка птиц.

3. Перевести убойную массу в живую: масса туши свиньи 30 кг, II категории (мясная).

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №4

1. Подготовка животных к транспортировке.

2.Первичная переработка убойных животных на примере крупного рогатого скота.

3. Определить норму скидок с живой массы овец по 50 кг с навалом.

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №5

1. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
2.Сортовая разрубка туш мелкого рогатого скота. Начертите схему.
3. Определить норму скидки с живой массы коровы по 500 кг на втором периоде стельности.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №6

1. Виды шкур и их обработка.
2. Показатели качества пищевых яиц.
3. Определить убойный выход молодняка крупного рогатого скота, если масса при убое составила 500 кг, а масса туши 275 кг.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №7

1. Транспортировка убойных животных железнодорожным и водным транспортом.
2. Первичная переработка убойных животных (свинины).
3. Перевести убойную массу в живую: масса туши свиньи 40 кг, III категории (жирная).

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»

ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №8

1. Изменения в мясе, проходящие при хранении.
2. Консервирование шкур мокрым посолом.
3. Определить норму скидок с живой массы кобылы, массой 600 кг на втором периоде жеребости.

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №9

1. Подготовка животных к убою.
2. Сортовая разрубка свиной туши. Начертите схему.
3. Определить норму скидок с живой массы свиней по 100 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 80 км.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №10

1. Убой и переработка птиц.
2. Консервирование мяса холодом.
3. Определить норму скидки с живой массы 10 голов овец по 30 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 90 км.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №11

1. Производство пищевых животных жиров.
2. Ветсанэкспертиза мяса при вынужденном убое животных.
3. Определить убойный выход молодняка крупного рогатого скота, если масса при убое составила 450 кг, а масса туши 200 кг.

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования

специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №12

1. Порядок приема больных и подозреваемых в заболевании животных.
2. Определение упитанности животных.
3. Определить норму скидок с живой массы молодняка крупного рогатого скота с живой массой 450 кг с навалом.

Составитель _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №13

1. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом.
2. Химический состав мяса.
3. Определить норму скидок с живой массы молодняка КРС по 300 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 48 км.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №14

1. Консервирование шкур сухим посолом (врасстил).
2. Первичная переработка убойных животных (мелкий рогатый скот).
3. Определить убойную массу лошади с живой массой 650 кг высшей упитанности.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №15

1. Транспортировка убойных животных водным и воздушным транспортом.
2. Сортовая разрубка говяжьей туши. Начертите схему.
3.Определить норму скидки с живой массы 10 голов овец по 30 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 160 км.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №16

1. Транспортировка убойных животных авиа- и автомобильным транспортом.
2. Субпродукты, обработка их и использование.
3.Определить норму скидок с живой массы свиней по 100 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 70 км.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №17

1.Переработка крови, кишечного и эндокринного сырья.
2.Принципы консервирования продуктов убоя животных.
3. Определить норму скидок с живой массы 20 голов молодняка КРС по 450 кг каждой головы при перевозке автомобильным транспортом на расстояние 40 км.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
Факультет среднего профессионального образования
специальность 36.02.02 «Зоотехния»
ПМ. 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
МДК. 02.03Технологии первичной переработки продукции животноводства

Экзаменационный билет №18

1. Методы определения свежести мяса.
2. Консервирование шкур (мокро-посолочным методом и сушкой).
3.Перевести убойную массу в живую: масса туши КРС 200 кг, ниже средней упитанности.

Составитель _____ _____ _____
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

Критерии оценки:

- **«отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений;

- **«хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности;
- **«удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации;
- **«неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

по ПМ 02. «Производство и первичная переработка продукции животноводства»

Модуль 1: Технологии производства продукции животноводства

Определение биологических особенностей, конституции и экстерьера сельскохозяйственных животных

Целью модуля является демонстрация практических навыков измерения живых животных, получение цифровых данных, самостоятельной глазомерной оценки животных разных видов, пола и возраста по экстерьеру и конституции.

Место проведения: виварий УНИЦ «Агротехнопарк»

Оборудование: мерная лента (рулетка), циркуль Вилькенса, мерная палка Лидтина, штангенциркуль

Количество рабочих мест: 4

Время на выполнение модуля 2 часа.

Содержание модуля:

- соблюдение техники безопасности и правил личной гигиены;
- определение вида животного;
- определение пола животного;
- определение основных статей сельскохозяйственного животного;
- взятие и определение основных промеров сельскохозяйственного животного;
- определение развития туловища животного;
- определение конституции и экстерьера животного;
- определение окраса и блеска волосяного и кожного покровов;
- определения направления продуктивности сельскохозяйственного животного;
- дать заключение о состоянии животного, заполнить бланк осмотра.

Модуль 2: Оценка и контроль качества продукции животноводства

Определение видовой принадлежности и качества яиц
(проведение экспертизы куриных яиц)

Целью модуля является демонстрация навыков определения качества яиц органолептическими, физическими и химическими методами.

Место проведения: учебная лаборатория птицеводства УНИЦ «Агротехнопарк»

Оборудование: прибор контроля качества яиц ПКЯ – 10, яйца разных видов птиц, колба с солевым раствором, штангенциркуль, весы электронные с точность до 0,1 г.

Количество рабочих мест: 4

Время на выполнение модуля 2 часа.

Содержание модуля:

1. правильность определения видовой принадлежности яиц;
2. определение категории яиц;
3. органолептические методы:

-определение поврежденности, загрязненность, мраморности и пигментация скорлупы,

- определение расположения и подвижности желтка,
- определение наличие в яйце включений (пятен),
- определение расположения воздушной камеры, а также слоистость и прозрачность белка, пигментация желтка (на вскрытом яйце).

4. физические методы (с помощью овоскопирования):

- определение массы яйца;
- определение размеров воздушной камеры;

5. химический метод:

- определение свежести яйца путем погружения в солевой раствор.

5. оценка качества яйца

Модуль 3: Технологии первичной переработки продукции животноводства

Прижизненное определение упитанности и живой массы сельскохозяйственных животных

Целью модуля является демонстрация навыков прижизненной оценки мясных качеств сельскохозяйственных животных.

Место проведения: виварий УНИЦ «Агротехнопарк»

Оборудование: мерная лента, мерная палка, циркуль, стандарты для определения упитанности, таблицы определения живой массы по способу Клювер-Штрауха.

Количество рабочих мест: 4

Время на выполнение модуля 2 часа.

Содержание модуля:

- определение категорий упитанности сельскохозяйственных животных по развитию мускулатуры и прощупыванием основных мест жироотложения;
- определение живой массы сельскохозяйственных животных путем взятия промеров;
- определение живой массы скота способом Трухановского и Клювер – Штрауха;
- обоснование полученных результатов.

Критерии оценки конкурсных заданий:

Модуль	Задание	Оценка
1	Технологии производства продукции животноводства. Определение биологических особенностей, конституции и экстерьера сельскохозяйственных животных	20
2	Оценка и контроль качества продукции животноводства. Определение видовой принадлежности и качества яиц (проведение экспертизы куриных яиц)	20
3	Технологии первичной переработки продукции животноводства Прижизненное определение упитанности и живой массы сельскохозяйственных животных	20
	Итого:	60

Количество баллов от 41 до 60 - Оценка «**освоен**» фиксируется при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю

в случае, если общие и профессиональные компетенции освоены, обучающийся самостоятельно может осуществлять определённый вид профессиональной деятельности.

Количество баллов от 10 до 40 - Оценка «**не освоен**» ставится при оценивании на экзамене квалификационном по профессиональному модулю, если общие и профессиональные компетенции не освоены, либо освоены на уровне, недостаточном для самостоятельного выполнения определённого вида профессиональной деятельности.

Составитель _____ _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике, предусмотренных программой практики;
- контроль качества выполнения видов работ по практике;
- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.

Форма промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства - **зачет**.

Практика завершается зачетом при условии:

- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Виды работ и проверяемые результаты учебной практики

Виды работ	**Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и первоначальный практический опыт)**	**Формы и методы контроля для оценки результатов обучения**
Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства; Выбирать способы содержания с/х животных; Санитарно-гигиеническая оценка условий содержания, кормления и ухода за животными; Определять питательность разных видов кормов по результатам анализа и справочным материалам; Составлять технологические схемы и проведение расчетов по первичной переработке продуктов животноводства; Проводить учет продуктивности с/х животных; Выявлять заболевших животных; проводить ветеринарные	- **первоначальный практический опыт**: - по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; - оценки качества продукции животноводства. - **умения**: - выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства; - составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов	Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

профилактические мероприятия; Оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства; Давать органолептическую оценку мяса и мясных продуктов; Контроль молока на санитарно-гигиеническое состояние.	животноводства; - выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства; - осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; - оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства; - **компетенции** ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ОК 10; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.	

Оценка компетенций

Перечень компетенций	Показатели оценки		
	Освоены	Частично освоены	Не освоены
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрирует полное понимание сущности и социальной значимости профессии, проявляет к ней интерес.	Демонстрирует значительное понимание сущности и социальной значимости профессии, проявляет к ней интерес	Нет понимания сущности и социальной значимости профессии, нет проявления интереса.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Демонстрирует полное понимание организации собственной деятельности, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.	Демонстрирует значительное понимание организации собственной деятельности, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.	Нет понимания по организации собственной деятельности, нет способности выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, нет способности оценивать их эффективность и качество.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрирует полное умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за	Демонстрирует значительное умение принимать решения в стандартных и нестандартных	Нет понимания принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за

	них ответственность	ситуациях и нести за них ответственность	них ответственность.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Демонстрирует полное умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Демонстрирует значительное умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нет понимания осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрирует полное умение использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрирует значительное умение использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Нет понимания использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Демонстрирует полное понимание работы в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Демонстрирует значительное понимание работы в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Нет понимания работы 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.	Демонстрирует полное обладание чувством ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Демонстрирует значительное обладание чувством ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Нет понимания 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.	Демонстрирует полное умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрирует значительное умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Не демонстрирует умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, умение заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрирует полное умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Демонстрирует значительное умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Не демонстрирует способность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК.2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства.	Демонстрирует полное умение выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки	Демонстрирует значительное умение выбирать и использовать эффективные способы производства и	Не сформировано умение выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки

	продукции животноводства.	первичной переработки продукции животноводства.	продукции животноводства.
ПК.2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.	Демонстрирует полное умение разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.	Демонстрирует значительное умение разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.	Не сформировано умение разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и др. производственных показателей животноводства.
ПК.2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	Демонстрирует полное умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	Демонстрирует значительное умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	Не сформировано умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

Критерии оценки результатов учебной практики при проведении промежуточной аттестации

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся:

- своевременно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный в соответствии с требованиями дневник, а также подписанный руководителем практики отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный с нарушением требований, дневник, а также подписанный руководителем практики отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;

Составитель _____
(подпись)

«____»_____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Кафедра общей и частной зоотехнии

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПО ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики (по профилю специальности) происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике, предусмотренных программой практики;
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе руководителя практики от предприятия);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль сбора материала для отчета по практике, в соответствии с заданием на практику.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.02 Производство и первичная переработка продукции животноводства - **зачет**.

Практика завершается зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики
- работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- наличия положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя;
- полноты и своевременности представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.

Виды работ и проверяемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ	**Результаты (сформированные компетенции, приобретенный практический опыт)**	**Формы и методы контроля для оценки результатов обучения**
Составление технологических схем и проведение расчетов по производству продуктов животноводства; Выполнение технологических операций по производству и первичной переработке продукции животноводства; Осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; Оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства. Освоение действующих стандартов и технических условий на продукцию животноводства, основные методы оценки качества продукции животноводства; Разработка и внедрение в производство современной технологии производства продукции животноводства; Обеспечение сохранение и поддержание необходимого уровня качества сырья и продукции животного происхождения на всех стадиях производства; Использование учебных ресурсов в том числе и электронных материалов университета для решения профессиональных задач, спланировать и организовать оценку и контроль качества продуктов животноводства согласно заданию; Изучение технологии производства продукции животноводства; Ознакомление с первичной обработкой и переработкой сырья, санитарно-ветеринарными мероприятиями на животноводческом комплексе; Анализ технологии производства продукции животноводства в производственных условиях	- **практический опыт:** - по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; - оценки качества продукции животноводства. - **компетенции** ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя об уровне освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики. Наличие положительной производственной характеристики (отзыва) на обучающегося руководителя практики - работника предприятия, закрепленного в качестве руководителя; Полнота и своевременность представления дневника прохождения производственной практики и отчета по производственной практике в соответствии с заданием на практику.

Оценка компетенций

Перечень компетенций	Шкала оценивания			
	«Отлично»	«Хорошо»	«Удовлетворительно»	«Неудовлетворительно»
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Сформировано полное понимание сущности и социальной значимости профессии, проявляет к ней интерес.	Сформировано значительное понимание сущности и социальной значимости профессии, проявляет к ней интерес	Частично сформировано понимание сущности и социальной значимости профессии, проявляет к ней интерес	Не сформировано понимание сущности и социальной значимости профессии, нет проявления интереса.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Сформировано полное умение организовывать собственную деятельность, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.	Сформировано значительное умение организовывать собственную деятельность, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.	Частично сформировано умение организовывать собственную деятельность, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.	Не сформировано умение организовывать собственную деятельность, способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, способность оценивать их эффективность и качество.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сформировано полное умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Сформировано значительное умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Частично сформировано умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Не сформировано умение 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.	Сформировано полное умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Сформировано значительное умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Частично сформировано умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Не сформировано умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессионально	Сформировано полное умение использования информационно-коммуникационные технологии в	Сформировано значительное умение использования информационно-коммуникационн	Частично сформировано умение использования информационно-коммуникационные	Не сформировано умение понимания использовать информационно-коммуникационные технологии в

й деятельности.	профессиональной деятельности.	ые технологии в профессиональной деятельности.	технологии в профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности.
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Сформировано полное умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Сформировано значительное умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Частично сформировано умение работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не сформировано умение 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.	Сформировано полное обладание чувством ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Сформировано значительное обладание чувством ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Частично сформировано обладание чувством ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Не сформировано умение 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.	Сформировано полное умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Сформировано значительное умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Частично сформировано умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Не сформировано умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, умение заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Сформировано полное умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Сформировано значительное умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Частично сформировано умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Не сформировано умение способность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК.2.1. Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства	Сформировано полное умение выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства	Сформировано значительное умение выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства	Частично сформировано умение выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства	Не сформировано умение выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства
ПК.2.2. Разрабатывать и проводить мероприятия по	Сформировано полное умение разрабатывать и проводить	Сформировано значительное умение разрабатывать и	Частично сформировано умение разрабатывать и	Не сформировано умение разрабатывать и проводить мероприятия по

увеличению удоев, приростов и др. производственных показателей животноводства.	мероприятия по увеличению удоев, приростов и др. производственных показателей животноводства	проводить мероприятия по увеличению удоев, приростов и др. производственных показателей животноводства	проводить мероприятия по увеличению удоев, приростов и др. производственных показателей животноводства	увеличению удоев, приростов и др. производственных показателей животноводства
ПК.2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	Сформировано полное умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	Сформировано значительное умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	Частично сформировано умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.	Не сформировано умение выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

Критерии оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) при проведении промежуточной аттестации

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся:

- своевременно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о достаточном уровне освоения общих и профессиональных компетенций; предоставил положительную производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики; предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики от предприятия дневник; предоставил аттестационный лист, подписанный руководителем практики от предприятия о низком уровне освоения общих и профессиональных компетенций, производственную характеристику (отзыв) руководителя практики от предприятия, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от предприятия отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований.

Составитель _____
(подпись)

«____»_____20 г.