

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комин Андрей Эдуардович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 05.09.2024 16:55:55  
Уникальный программный ключ:  
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452a10ca071af0947b8890ca1b0c60ae2

Министерство сельского хозяйства РФ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

**УТВЕРЖДЕН**  
Руководитель ОПОП  
\_\_\_\_\_ Г.Г.. Колтун  
«12» мая 2021 г. протокол №9

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**КОНТРОЛЬ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза  
(код и наименование направления подготовки)

Ветеринарно-санитарная экспертиза  
(наименование профиля подготовки)

бакалавр  
Квалификация (степень) выпускника

# 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

## Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

### а. модели контролируемых компетенций

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции
<b>Общепрофессиональная компетенция</b>			
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-2 ОПК 1.2	Оценивает качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 ОПК 3.1	Использует правовые акты в сфере агропромышленного комплекса при ведении профессиональной деятельности

### б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

#### знать:

- показатели качества сырья и продуктов животного происхождения (ИД-2 ОПК 1.2);
- правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса (ИД-1 ОПК 3.1);

#### уметь:

- оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД-2 ОПК 1.2);
- применять правовые акты в сфере агропромышленного комплекса при ведении профессиональной деятельности. (ИД-1 ОПК 3.1);

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ИД -2 ОПК 1.2	<i>Знать:</i> показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		<i>Уметь:</i> определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	Тест (письменно) Задача (практическое задание) (письменно)
2	ИД - 1 ОПК 3.1	<i>Знать:</i> правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		<i>Уметь:</i> применять правовые акты в сфере агропромышленного комплекса при ведении профессиональной деятельности	Тест (письменно) Задача (практическое задание) (письменно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
4	Задача (практическое задание)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задача (задание) должна быть направлена на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию по выполнению или алгоритм действий	Комплект задач и заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
6	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала, темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам/ разделам

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ИД -2 ОПК 1.2, ИД - 1 ОПК 3.1*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задачи не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
<b>Уровень сформированности компетенции</b>	<b>Низкий</b>	<b>Пороговый</b>	<b>Базовый</b>	<b>Высокий</b>
<b>Сумма баллов (Б)**</b>	<b>0 – 60</b>	<b>61 – 75</b>	<b>76 – 85</b>	<b>86 – 100</b>

\* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

\*\*– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

### 3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

**Промежуточная аттестация качества** подготовки, обучающихся по дисциплине (модулю) «Контроль первичной переработки продукции животноводства» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета в 6-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачету самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

#### Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 4 занести баллы (Bi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Контроль первичной переработки продукции животноводства»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД -2 ОПК 1.2	Б1	76
ИД - 1 ОПК 3.1	Б2	86
Итого	( $\sum B_i$ )	162
В среднем	( $\sum B_i$ )/ n	81

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Контроль первичной переработки продукции животноводства»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

**Текущая аттестация обучающихся** по дисциплине (модулю) «Контроль первичной переработки продукции животноводства» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Содержательный элемент (модуль): Контроль первичной переработки продукции животноводства**

**4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ИД-2 ОПК 1.2 по показателю «Знать»**

**I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Что относится к органолептическим показателям:**

1. внешний вид;

2. массовая доля влаги;
3. кислотность;
4. бактериальная обсемененность.

Правильный ответ: 1.

вариант задания 2.

**Что относится к физико-химическим показателям:**

1. кислотность;
2. запах
3. консистенция
4. вкус

Правильный ответ: 1.

вариант задания 3.

**Как называется размельчение жировых шариков?**

1. кислотность;
2. гомогенизация
3. пастеризация
4. стерилизация

Правильный ответ: 2.

вариант задания 4.

**Какая масса отборных яиц?**

1. 65 г;
2. 55 г
3. 45 г
4. менее 45 г

Правильный ответ: 1.

вариант задания 5.

**Какая масса яиц 1 категории?**

1. 65 г;
2. 55 г
3. 45 г
4. менее 45 г

Правильный ответ: 2.

вариант задания 6.

**Какая масса мелких яиц?**

1. 65 г;
2. 55 г
3. 45 г
4. менее 45 г

Правильный ответ: 4.

вариант задания 7.



**Какая масса яиц 2 категории?**

1. 65 г;
2. 55 г
3. 45 г
4. менее 45 г

Правильный ответ: 3.

вариант задания 8.

**Какой срок хранения диетических яиц?**

1. до 7 суток;
2. до 25 дней
3. 120 дней
4. 180 дней

Правильный ответ: 1.

**II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов**

вариант задания 1.

**Установите соответствие между показателями и их характеристикой:**

1	Гистологические показатели качества	1	Используются при определении свежести
2	Микробиологические показатели	2	Используются для определения свежести мяса, рыбы
3	Показатели безопасности	3	Гормоны, антибиотики, наличие патогенных бактерий, общее количество бактерий; токсичные элементы
		4	Показывает биологическую зрелость продукта

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-3.

вариант задания 2.

**Установите соответствие между характеристикой и термином, его обозначающим:**

1	Замороженные продукты	1	это скелетная мускулатура высших теплокровных животных (млекопитающих и птиц)
2	Сухие яичные порошки	2	белок, желток, меланж; требования к качеству: массовая доля влаги, кислотность – для желтка, щёлочность – для белка; хранение – минусовые температуры, срок – 15 мес. (основная причина порчи – денатурация белков)
3	Мясо	3	белок, желток, меланж, омлет (смесь с сухим молоком 1:1); требования к качеству – растворимость – 85%, массовая доля влаги – 9%, кислотность – 10° Т); хранение – в герметичной упаковке, температура плюсовая, влажность воздуха пониженная, срок – до 12 мес. (основной процесс порчи – прогоркание жиров).
		4	Состоит из: белков 10 %, воды 88 %, липидов нет; белков 16 %, липидов 32 %, воды 50 %

Правильный ответ: 1-2; 2-3; 3-1.

### **III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Как определяют свежесть яиц:**

1. по весу
2. по величине воздушной камеры
3. по удельному весу
4. по желточному индексу

Правильный ответ: 2, 3, 4.

вариант задания 2.

**Общие требования к качеству молока:**

1. внешний вид
2. консистенция
3. кислотность
4. содержание жира
5. степень упитанности животного

Правильный ответ 1, 2,3,4.

#### **4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ИД-2 ОПК 1.2 по показателю «Уметь»**

### **I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Интерьер крупного рогатого скота - это:**

1. внешнее строение.
2. внутреннее строение.
3. форма вымени.
4. форма маклаков

Правильный ответ: 2.

вариант задания 2.

**Экстерьер – это:**

1. строение конечностей.
2. строение черепа.
3. внешнее строение.
4. строение желудочно-кишечного тракта

Правильный ответ: 3.

вариант задания 3.

**Конституция – это:**

1. хозяйственные и биологические особенности.
2. свод законов Российской скотоводства.

3. внутреннее строение крупного рогатого скота
4. племенная книга.

Правильный ответ: 1.

вариант задания 4.

**Инструментом для взятия промера глубины груди служит...**

1. циркуль.
2. мерная палка.
3. колумбик.
4. мерная лента

Правильный ответ: 4.

вариант задания 5.

**Промер высота в холке берется ...**

1. мерной лентой.
2. палкой
3. веревкой
4. пластиной

Правильный ответ: 1.

вариант задания 6.

**Промер обхват за лопатками берется...**

1. циркулем.
2. мерной палкой.
3. пластиной.
4. мерной лентой

Правильный ответ: 1.

вариант задания 7.

**Обхват пясти измеряют...**

1. лентой
2. мерной палкой.
3. циркулем.
4. штангенциркулем

Правильный ответ: 1.

вариант задания 8.

**Инструментом для взятия промера высоты в крестце служит...**

1. циркуль.
2. мерная палка.
3. колумбик.
4. мерная лента

Правильный ответ: 2.

## **II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Отметьте все факторы, влияющие на яичную продуктивность птицы:**

1. возраст;
2. физиологическое состояние;
3. кормление;
4. технология убоя птицы

Правильный ответ: 1,2,3.

вариант задания 2.

**Отметьте все факторы, влияющие на молочную продуктивность животных:**

1. возраст;
2. физиологическое состояние;
3. кормление;
4. технология убоя

Правильный ответ: 1,2,3.

### **4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ИД-1 УК 3.1 по показателю «Знать»**

## **I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Система качества - это**

1. Деятельность по подтверждению соответствия продукции определенным стандартам, техническим условиям и выдача соответствующих документов.
2. Совокупность организационной структуры, обеспечивающей осуществление общего руководства качеством.
3. Система, обеспечивающая аккредитацию лабораторий.
4. Документ, в котором указано оптимальное качество на основе консенсуса производителя и потребителя

Правильный ответ: 1.

вариант задания 2.

**Наличие у производителя сертификата системы менеджмента качества свидетельствует:**

1. Его продукция соответствует наивысшим качественным показателям
2. О стабильности качественных показателей продукции производителя
3. О безопасности продукции, выпускаемой на данном предприятии
4. О качестве выпускаемой продукции

Правильный ответ: 2.

вариант задания 3.

**Безопасность пищевых продуктов (ФЗ №29) – это:**

1. состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;
2. совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;
3. соответствие государственному стандарту, содержащему требования по обеспечению безопасности жизни, здоровья или имущества граждан, охраны окружающей среды;
4. состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений

Правильный ответ: 1.

вариант задания 4.

**В стандартах ISO 14000 усилено внимание на:**

1. Общую динамику сертификации систем качества.
2. Взаимоотношения поставщиков и потребителей.
3. Требования к системе менеджмента с точки зрения защиты окружающей среды и безопасности продукции.
4. Внутренний контроль качества (на всех операциях производства).

Правильный ответ: 3.

вариант задания 5.

**Сертификация товара и оформление сертификатов соответствия, действующих на территории Российской Федерации, может осуществляться:**

1. Органом по сертификации, расположенным на территории России, аккредитованным в Системе сертификации ГОСТ Р по соответствующей группе продукции.
2. Органом по сертификации, расположенным за рубежом, аккредитованным Госстандартом России в Системе сертификации ГОСТ Р или представительством Госстандарта России за рубежом.
3. Органом по сертификации (расположенным за рубежом), аккредитованным в зарубежной национальной системе сертификации и прошедшем проверку Госстандартом России на основе двустороннего соглашения с национальным органом по сертификации.
4. Госстандартом России или, по его поручению, территориальным органом Госстандартом России, при отсутствии аккредитованного в Системе сертификации ГОСТ Р органа по сертификации данной группы продукции, а также при необходимости решения спорных вопросов.

Правильный ответ: 1.

вариант задания 6.

**Система Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции (ISO 22000) – это:**

1. свидетельство высокой ответственности компании в отношении экологической деятельности, её способности отвечать самым строгим требованиям к экологической политике современного предприятия;
2. система менеджмента безопасности продовольствия и пищевой продукции, регламентирующая требования для любых организаций в цепи поставок;

3. совокупность международных стандартов, описывающих требования к системе менеджмента качества организаций и предприятий;
4. совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции.

Правильный ответ: 2.

вариант задания 7.

**Система НАССР (ХАССП) – это:**

1. совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации концепции выпуска безопасной продукции;
2. совокупность международных стандартов, описывающих требования к системе менеджмента качества организаций и предприятий;
3. система менеджмента безопасности продовольствия и пищевой продукции, регламентирующая требования для любых организаций в цепи поставок;
4. свидетельство высокой ответственности компании в отношении экологической деятельности, её способности отвечать самым строгим требованиям к экологической политике современного предприятия.

Правильный ответ: 1.

вариант задания 8.

**При сертификации продукции выдают:**

1. Сертификат происхождения
2. Сертификат подлинности
3. Сертификат соответствия
4. Сертификат качества

Правильный ответ: 3.

**II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Показатель надежности характеризует свойства:**

1. Безотказности
2. Ресурсосбережения
3. Ремонтопригодности
4. Сохраняемости продукции
5. Экологичности
6. Безопасности
7. Долговечности

Правильный ответ: 1,3,4,7

Вариант задания 2.

**Понятие качество применимо к объектам:**

1. Товары
2. Услуги
3. Выполнение работ
4. Персонал

## 5. Управление организацией

Правильный ответ: 1,2,3,4,5

### **4.4. Тестовые задания для оценки компетенции ИД-1 УК 3.1 по показателю «Уметь»**

#### **I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

вариант задания 1.

**Третьей стороной при сертификации продукции является:**

1. Изготовитель
2. Исполнитель
3. Потребитель
4. Независимый орган.

Правильный ответ: 4.

вариант задания 2.

**Знак соответствия подтверждает то, что продукция:**

1. Качественная
2. Соответствует требованиям государственных стандартов
3. Соответствует требованиям документов, указанных в сертификате соответствия
4. Соответствует требованиям любых документов

Правильный ответ: 3.

вариант задания 3.

**Какими органами утверждаются перечни продукции и услуг (работ) соответствие которых должно быть подтверждено сертификатом соответствия или декларацией о соответствии?**

1. правительством
2. аккредитованной лабораторией
3. органом по сертификации
4. аттестованным испытательным центром

Правильный ответ: 1.

вариант задания 4.

**По чьей инициативе проводится добровольная сертификация?**

1. по инициативе заявителя
2. по инициативе организатора
3. по инициативе государства
4. по заявкам потребителей.

Правильный ответ: 1.

вариант задания 5.

**Форма подтверждения соответствия продукции, услуги требованиям, установленным нормативными правовыми актами в области технического регулирования, с участием органов по подтверждению соответствия, есть...**

1. добровольная сертификация
2. аккредитация
3. аттестация
4. Обязательная сертификация

Правильный ответ: 4.

вариант задания 6.

**На основе осуществления, каких принципов осуществляется деятельность в системе аккредитации?**

1. Добровольности, компетентности, отсутствии дискриминации, конфиденциальности, единых требований к организациям, работающим в обязательных и добровольных сферах.
2. Принцип выбора между потенциальными клиентами
3. Принцип предпочтения известным фирмам
4. Принцип дискриминации между большими и маленькими предприятиями

Правильный ответ: 1

вариант задания 7.

**На основе знаний о методах управления определить, в какой ситуации уместен авторитарный метод:**

1. в сфере научных исследований
2. в промышленности
3. в военной сфере
4. в сфере машиностроения

Правильный ответ: 3

вариант задания 8

**Заполнение какого нормативного документа требуется при подаче заявки на сертификацию?**

1. решение по заявке
2. договор
3. сертификат соответствия
4. заявка.

Правильный ответ: 4

## **II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов**

вариант задания 1.

**Установите соответствие между принципами сертификации:**

1	Первый принцип сертификации	1	объективность
2	Второй принцип сертификации	2	добровольность
3	Третий принцип	3	воспроизводимость результатов оценки



	сертификации		
		4	информативность

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-3.

вариант задания 2.

**Установите соответствие между принципами сертификации:**

1	Пятый принцип сертификации	1	объективность
2	Четвертый принцип сертификации	2	добровольность
3	Третий принцип сертификации	3	воспроизводимость результатов оценки
		4	конфиденциальность

Правильный ответ: 1-4; 2-1; 3-3.

### Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	40	
ИД-2 ОПК 1.2	20	
ИД-1 ОПК 3.1	20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	
ИД-2 ОПК 1.2	30	
ИД-1 ОПК 3.1	30	
Всего	100	

#### 1. Вопросы к зачету по дисциплине (модулю) «Контроль первичной переработки продукции животноводства»

1. Технология переработки молока
2. Технология первичной переработки убойных животных
3. Технология первичной обработки мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
4. Технология первичной переработки рыбы
5. Технология производства молока.
6. Технология производства мяса разных видов животных и птицы.
7. Технология производства пушнины.
8. Технология производства пищевых яиц.
9. Технология производства продукции других видов животных и птицы. (олени, страусы, перепела и др.)
10. Технология приготовления кумыса.
11. Технология переработки молока.
12. Технология переработки мяса разных видов животных и птицы

13. Особенности организации кормовой базы в молочном скотоводстве.
14. Кормовые культуры для КРС в разных природно-климатических зонах.
15. Экономическая и зоотехническая оценка кормовых культур.
16. Особенности кормовой базы для молочного скота при пастбищном и стойловом содержании.
17. Особенности планирования потребности в кормах при групповом и индивидуальном кормлении коров, особенности кормовой базы производства.
18. Технология и организация ухода за животными.
19. Современные системы содержания коров и молодняка КРС: привязное (с доением в доильные ведра, в молокопровод и в доильном зале), беспривязное (с доением в доильном зале), боксовое (с доением в доильном зале).
20. Сравнительная эффективность и недостатки систем содержания коров.
21. Комплектование производственных групп коров по секциям с учетом возраста, времени отела, молочной продуктивности.
22. Способы летнего содержания коров и молодняка крупного рогатого скота. Экономическая эффективность использования пастбищ.
23. Технология организации доения коров. Физиологические основы образования и выведения молока. Рефлекс молочного выведения. Отбор коров для машинного доения: форма вымени, индекс вымени, подготовка его к доению. Профилактика заболеваний коров маститами.
25. Технология и организация производства говядины в мясном скотоводстве.

### **Критерии оценивания устного ответа на зачете**

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержа-

нии ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

## 6. Темы рефератов

1. Показатели молочной продуктивности крупного рогатого скота. Пищевая и биологическая ценность молока.
2. Качество молока. Улучшение качества молока методами селекции.
3. Качество молока. Влияние кормления на качество молока.
4. Качество молока. Влияние системы содержания коров на качество молока.
5. Качество молока. Влияние технологии доения коров на качество молока.
6. Качество молока. Первичная обработка молока на ферме и ее влияние на качество получаемой продукции.
7. Показатели мясной продуктивности крупного рогатого скота. Пищевая и биологическая ценность говядины.
8. Качество говядины. Влияние породных особенностей животных на качество говядины.
9. Качество говядины. Влияние кормления на качество говядины.
10. Качество говядины. Влияние системы содержания крупного рогатого скота на качество мяса.
11. Качество говядины. Влияние предубойных факторов на качество говядины.
12. Показатели мясной продуктивности свиней. Пищевая и биологическая ценность свинины.
13. Качество свинины. Влияние генетических факторов на качество свинины.
14. Качество свинины. Влияние кормления и технологии откорма на качество свинины.
15. Качество свинины в зависимости от условий содержания.
16. Показатели мясной продуктивности овец. Пищевая и биологическая ценность баранины.
17. Качество баранины. Влияние генетических факторов на качество баранины.
18. Влияние кормления и методов откорма овец на качество мяса.
19. Качество баранины в зависимости от условий содержания овец.
20. Показатели мясной продуктивности сельскохозяйственной птицы. Качество мяса птицы разных видов и пород.
21. Влияние условий кормления и содержания на качество мяса сельскохозяйственной птицы.
22. Влияние технологии переработки птицы на качество мяса.
23. Влияние генетических особенностей птицы на качество яиц.
24. Влияние возраста и физиологического состояния организма птицы на качество яиц.
25. Особенности кормления сельскохозяйственной птицы и качество яиц.
26. Влияние условий содержания птицы на качество яиц.
27. Методы сохранения качества яиц при их обработке и хранении.

## Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
<b>Критерии</b>	<b>Содержание критериев</b>			
<b>Раскрытие проблемы</b>	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы

<b>Представление</b>	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
<b>Оформление</b>	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
<b>Ответы на вопросы</b>	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений