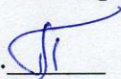


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства**

**Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы**

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. кафедрой  
ветеринарно-санитарной  
экспертизы  
Паршин П.А.   
16 мая 2016 г.

**Фонд оценочных средств**

по дисциплине по дисциплине **Б1.В.ДВ.01.02 «Контроль и управление качеством  
продукции животноводства»**  
для специальности 36.05.01 «Ветеринария»  
квалификация выпускника – ветеринарный врач

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-10	способность и готовность к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	+	+
ПК-11	способность и готовность осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств	+	+

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

**2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины**

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

## 2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-10	<p><b>- знать</b> особенности организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p> <p><b>- уметь</b> осуществлять организацию и контроль транспортировки животных, сырья и продукции животного происхождения.</p> <p><b>- иметь навыки и /или опыт деятельности</b> организации и проведения контроля транспортировки животных, сырья и продукции животного происхождения.</p>	1-2	Сформированы и систематизированы знания об особенностях организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из разделов 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.2 (1-10)	Задания из разделов 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.2 (1-10)	Задания из разделов 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.2 (1-10)
ПК-11	<p><b>- знать</b> особенности осуществления мероприятий по охране населения от болезней,</p>	1-2	Сформированы и систематизированы понятия об особенностях организации и	Лекции, практические занятия, самостоятельная	Устный опрос, тестирование	Задания из разделов 3.1, 3.2 Тесты из задания	Задания из разделов 3.1, 3.2 Тесты из задания 3.2 (10-20)	Задания из разделов 3.1, 3.2 Тесты из-

	<p>общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств</p> <p><b>- уметь</b> организовывать и контролировать проведение мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств</p> <p><b>- иметь навыки и /или опыт деятельности</b> организации и контроля проведения мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств</p>		<p>проведения мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств</p>	<p>работа</p>		<p>3.2 (10-20)</p>		<p>задания 3.2 (10-20)</p>
--	--	--	---	---------------	--	--------------------	--	----------------------------

### 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый	Повышенный	Высокий

				уровень (удовл.)	уровень (хорошо)	уровень (отлично)
ПК-10	<p><b>- знать</b> особенности организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p> <p><b>- уметь</b> осуществлять организацию и контроль транспортировки животных, сырья и продукции животного происхождения.</p> <p><b>- иметь навыки и /или опыт деятельности</b> организации и проведения контроля транспортировки животных, сырья и продукции животного происхождения.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1, 3.2 Тесты из- задания 3.2 (1-20)	Задания из разделов 3.1, 3.2 Тесты из- задания 3.2 (1-20)	Задания из разделов 3.1, 3.2 Тесты из- задания 3.2 (1-20)
ПК-11	<p><b>- знать</b> особенности осуществления мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств</p> <p><b>- уметь</b> организовывать и контролировать проведение мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1, 3.2 Тесты из- задания 3.2 (1-20)	Задания из разделов 3.1, 3.2 Тесты из- задания 3.2 (1-20)	Задания из разделов 3.1, 3.2 Тесты из- задания 3.2 (1-20)

<p>государств <b>- иметь навыки и /или опыт деятельности</b> организации и контроля проведения мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств</p>					
--	--	--	--	--	--

## 2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка	Критерии
«зачтено»	Обучающийся, выполнил программу занятий во время изучения дисциплины и при проведении зачета в виде устного опроса дал ответы, соответствующие, как минимум, критериям удовлетворительной оценки теоретического курса. Тестирование: уровень освоения компетенций – пороговый, продвинутый, высокий.
«не зачтено»	Обучающийся, не выполнил программу занятий, а так же при проведении устного опроса дал ответы, не соответствующие, как минимум, критериям удовлетворительной оценки теоретического курса. Тестирование: уровень освоения компетенций – компетенция не сформирована.

## 2.5 Критерии оценки устного опроса, ситуационных задач

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.8 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

## 2.8 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение лекций и практических занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.
3. Активное участие в работе на практических занятий.

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

### 3.1 Вопросы к зачету

1. Определение, цель и задачи дисциплины «Контроль и управление качеством продукции животноводства».
2. Мероприятия по контролю и управлению качеством продукции животноводства.
3. Правовые основы организации мероприятий по контролю и управлению качеством продукции животноводства.
4. Основные принципы организации мероприятий по контролю и управлению качеством продукции животноводства.
5. Методы контроля качества свинины.
6. Методы контроля качества говядины.
7. Методы контроля качества баранины.
8. Методы контроля качества мяса птицы.
9. Методы контроля качества субпродуктов.
10. Методы контроля качества молока-сырья.
11. Методы контроля качества яиц.
12. Методы контроля качества меда и продуктов пчеловодства.
13. Методы контроля качества контроля качества гидробиотнов.
14. Методы контроля качества сметаны.
15. Методы контроля качества творога.
16. Методы контроля качества молочных продуктов.
17. Сырьё для мясной промышленности.
18. Порядок транспортировки убойных животных.
19. Органолептические показатели, характеризующие качество животноводческой продукции.
20. Особенности организации и контроля транспортировки животных.
21. Особенности организации и контроля транспортировки сырья животного происхождения.
22. Особенности организации и контроля транспортировки продукции животного происхождения.
23. Особенности организации и контроля транспортировки продукции пчеловодства.
24. Значение современных требований к качеству животноводческой продукции.

### 3.2 Тестовые задания

1. Основные белки молока:
  - а) казеин, миоген и альбумин;
  - б) казеин, миоглобулин и глобулин;
  - в) казеин, глобулин, овоцин и альбумин;
  - г) казеин, альбумин, эвглобулин, псевдоглобулин, лаоглобулин



2. Какое молоко в большей мере обладает бактерицидными свойствами?

- а) охлажденное;
- б) свежесвыдоенное;**
- в) стерилизованное;
- г) топленое;
- д) УВТ-обработанное.

3. Иммуные тела молока:

- а) антитоксины и лизоцины
- б) агглютинины и опсионины
- в) антитоксины, лизоцины, агглютинины
- г) антитоксины, лизоцины, агглютинины, опсионины**

4. Ненасыщенные жирные кислоты, преобладающие в молоке:

- а) масляная, капроновая, пальмитиновая, стеариновая
- б) лауриновая, миристиновая, пальмитиновая, стеариновая
- в) олеиновая, линолевая, линоленовая и арахидоновая**
- г) масляная, лауриновая, пальмитиновая и арахидоновая

5. Основные углеводы молока:

- а) лактоза, глюкоза и галактоза
- б) лактоза, глюкоза, галактоза и фосфатные сахара
- в) лактоза, глюкоза, галактоза, фосфатные сахара, аминсахара**
- г) лактоза, фосфатные сахара и аминсахара

6. Свойство молока, определяющее его свежесть:

- а) титруемая кислотность**
- б) активная кислотность
- в) плотность
- г) осмотическое давление

7. Пищевую ценность молока обуславливают:

- а) белки**
- б) жиры**
- в) вода
- г) ферменты

8. Дать определение «натуральное молоко»:

- а) это сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение компонентов искусственно не изменились.**
- б) получают путем частичного и полного восстановления водой сухого коровьего молока и нормализованное по содержанию жира.
- в) это молоко, в котором содержание жира нормализовано и доведено до 3,2, 2,5, 3,5%
- г) молоко, получаемое введением аскорбиновой кислоты (витамина С) после его нормализации и пастеризации.

9. Пресный молочный продукт массовой долей жира не более 9,5%, изготавливаемый из молока без добавления немолочных компонентов, подвергнутый термообработке:

- а) питьевое молоко**
- б) питьевые сливки
- в) молочный продукт
- г) молокосодержащий продукт

10. Пищевой продукт, изготавливаемый из молока и/или его составных частей, и/или вторичного молочного сырья и жиров и/или белков, и/или ингредиентов немолочного происхождения с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 25%:

- а) питьевое молоко
- б) питьевые сливки
- в) молочный продукт
- г) **молокосодержащий продукт**

11. Цельное сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение составных частей искусственно не изменилось:

- а) топленое
- б) белковое
- в) **натуральное**
- г) нормализованное

12. Какие вещества обуславливают кислотность свежесыродоенного молока?

- а) молочный жир, витамины;
- б) минеральные вещества, ферменты;
- в) **белок, кислые соли;**
- г) иммунные тела, гормоны;
- д) газы, бактерицидные вещества.

13. С какими веществами лактоза образует меланоидины?

- а) с насыщенными жирными кислотами;
- б) с витаминами;
- в) **с аминокислотами;**
- г) под действием ферментов;
- д) с оксикислотами.

14. Какой белок молока наиболее устойчив к действию высоких температур?

- а) **казеин;**
- б) альбумин;
- в) глобулин;
- г) сывороточные белки.

15. Какие жирные кислоты повышают биологическую ценность молочного жира?

- а) **линолевая, линоленовая, арахидоновая;**
- б) масляная, пальмитиновая, стеариновая;
- в) арахиновая, лауриновая, линолевая;
- г) арахидоновая, масляная, капроновая

16. Кислотное число молочного жира характеризует:

- а) степень ненасыщенности жирных кислот
- б) **содержание свободных жирных кислот в жире**
- в) интенсивность окраски жира
- г) содержание свободных и связанных жирных кислот

17. Вкус молока, возникающий под влиянием гнилостных микроорганизмов в случае длительного его хранения при температуре 10°C:

- а) **затхлый или сырный привкус**
- б) горький вкус
- в) дымный привкус

г) металлический привкус

18. Дефект бактериального происхождения молока:

а) стародойное молоко

**б) тягучее молоко**

в) посторонние привкусы и запахи

г) молозиво

19. Лечебные свойства кисломолочных продуктов обусловлены:

а) используемыми заквасками;

б) технологией производства;

**в) накоплением антибиотических веществ;**

г) веществами, образующимися в процессе брожения.

20. Брожение, при котором лактоза расщепляется на глюкозу и галактозу, галактоза переходит в форму глюкозы, глюкоза через ряд ферментативных превращений образует две молекулы пировиноградной кислоты, далее пировиноградная кислота расщепляется на углекислый газ и уксусный альдегид, который, восстанавливаясь, образует этиловый спирт через пропионовую кислоту

**а) спиртовое**

б) молочнокислое

в) уксуснокислое

г) пропионовокислое

21. Отличительными признаками кисломолочных продуктов от натурального молока являются:

**а) молочная кислота**

**б) наличие коагулированного белка**

**в) отсутствие лактозы**

г) витамины

д) жир

е) минеральные вещества

22. Молочный продукт, изготавливаемый сквашиванием молока или сливок кефирными грибками и/или чистыми культурами молочнокислых, пропионово-кислых, уксуснокислых микроорганизмов и/или дрожжей и/или их смесями, общее содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности не менее  $10^6$  КОЕ в 1 г продукта:

а) бифидопродукт

**б) кисломолочный продукт**

в) ацидофилин

г) кефир

23. Кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием молока закваской, приготовленной на кефирных грибках без добавления чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей, содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее  $10^7$  КОЕ в 1 г продукта, а дрожжей не менее  $10^4$  КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов:

а) бифидопродукт

б) кисломолочный продукт

в) ацидофилин

**г) кефир**

24. Титруемая кислотность йогурта, в °Т, находится в пределах:

а) 60-90

б) 85-120

в) 90-170

**г) 75-140**

25. Какие кисломолочные продукты вырабатываются в результате смешанного брожения?

- а) Простокваша
- б) Кумыс**
- в) Кефир**
- г) Йогурт

26. Какие продукты получают из топленого молока?

- а) катык**
- б) кефир
- в) кумыс
- г) простокваша
- д) ряженка

27. Возбудитель сибирской язвы:

- а) Bac. anthracis**
- б) Bac. subtilis
- в) Bac. megaterium

27. Туша в виде прямоугольника, грудная клетка округлой формы, задняя часть туши широкая и массивная, плоская, круп округлый, шея короткая, толстая, круглая. Подкожный жир покрывает всю тушу:

- а) Лошадь.
- б) Крупный рогатый скот.
- в) Свинья.**
- г) Овца.
- д) Собака.

28. Туша в виде трапеции, грудная клетка овальной формы, задняя часть туши широкая, массивная, плоская, заканчивается под прямым углом, круп впалый, шея короткая, толстая, широкая, подкожная клетчатка на шее даже у хорошо упитанных животных содержит мало жира, на гребне шеи жира нет, седалищные бугры четко выступают:

- а) Лошадь.
- б) Крупный рогатый скот.**
- в) Свинья.
- г) Овца.
- д) Собака.

29. Туша в виде прямоугольника, грудная клетка округлой формы, задняя часть туши сужена, округлая, круп свислый шея длинная, тонкая, в подкожной клетчатке сильно развита соединительная ткань. Имеются значительные жировые отложения на гребне шеи, верхней части спины, крестце и сплошным слоем на внутренней поверхности брюшной стенки, вблизи белой линии, круп выпуклый, свислый, седалищные бугры выступают слабо.

- а) Лошадь.**
- б) Крупный рогатый скот.
- в) Свинья.
- г) Овца.
- д) Собака.

30. Туша в виде прямоугольника, грудная клетка округлой формы, задняя часть туши массивная, широкая, плоская, на ней имеются значительные жировые отложения, заканчивается под прямым углом, холка не выступают над линией спины, шея круглая, короткая, толстая.

- а) Лошадь.
- б) Крупный рогатый скот.
- в) Свинья.
- г) Овца.**
- д) Собака.

31. Туша в виде трапеции, грудная клетка овальной формы, задняя часть узкая, холка над линией спины заметно выступает, шея овальная, длинная, узкая.

- а) Лошадь.
- б) Крупный рогатый скот.
- в) Свинья.
- г) Овца.
- д) **Коза.**

32. Мясо бледно-красного цвета, мраморное, специфического молочно-кислого запаха, мышечные волокна тонковолокнистые, мелкозернистые, мраморное. Подкожный жир белый или слегка желтоватый, внутренний жир – желто-белого цвета, плотной консистенции, крошится при разломе. Вареное мясо серое.

- а) **Говядина.**
- б) Баранина.
- в) Свинина.
- г) Конина.
- д) Собачатина.

33. Мясо темно-красного цвета, с неприятным специфическим собачьим запахом. Мышечная ткань крупнозернистая, крупноволокнистая. Жир мазеподобный, белого или грязно-серого цвета. Вареное мясо серое.

- а) Говядина.
- б) Баранина.
- в) Свинина.
- г) Конина.
- д) **Собачатина.**

34. Мясо темно-красного цвета, на воздухе еще больше темнеет, становится черно-красной с синеватым оттенком, при хранении становится черного цвета, не имеет мраморности. Мышечная ткань крупнозернистая, крупноволокнистая. Жир ярко-желтого, оранжевого цвета, мазеобразный. При варке выделяется значительное количество пены и запах жиропота. Вареное мясо серое.

- а) Говядина.
- б) Баранина.
- в) Свинина.
- г) **Конина.**
- д) Собачатина.

35. Мясо от светло-красного до темно-красного цвета, без мраморности, имеет специфический запах аммиака. Мышечная ткань мелкозернистая, тонковолокнистая. Жир белый, плотной консистенции, крошится при разломе. Вареное мясо серое.

- а) Говядина.
- б) **Баранина.**
- в) Свинина.
- г) Конина.
- д) Собачатина.

36. Мясо крупнозернистое, без мраморности. Подкожная клетчатка имеет высокую липкость. Жир и вареное мясо серое.

- а) Говядина.
- б) Баранина.
- в) Свинина.
- г) Конина.
- д) **Козлятина.**

37. Какая температура плавления свиного жира (в градусах Цельсия)?

- а) 23-27.
- б) 28-32.

**в) 37-45.**

г) 46-48.

д) 48-50.

38. Какая температура плавления бараньего жира (в градусах Цельсия)?

а) 8-9.

б) 13-16

в) 22-25.

г) 23-27.

**д) 49-54.**

39. Как можно определить видовую принадлежность не замороженного мяса?

а) по органолептическим показателям

б) по анатомическому строению костей

в) по результатам лабораторного исследования

г) по цвету жировой и мышечной ткани

**д) все перечисленное**

### 3.3. Ситуационные задачи

**Задача 1** Каким образом организуют мероприятия по контролю качества мяса.

**Задача 2.** Каким образом организуют мероприятия по контролю качества молока.

**Задача 3.** Каким образом организуют мероприятия по контролю качества молочных продуктов.

**Задача 4.** Каким образом организуют мероприятия по контролю качества меда.

## 4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

**4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ**

### 4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лекциях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В аудитории для проведения практических занятий
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Шапошникова Ю.В.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение лекции
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Шапошникова Ю.В.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными

		документами, регулируемыми образовательный процесс в Воронежском ГАУ
--	--	--

**4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний** представлены в п.3.2

Рецензент: **Фальков Анатолий Аркадьевич**, кандидат ветеринарных наук, начальник отдела противоэпизоотических мероприятий управления ветеринарии Липецкой области