

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 11.09.2025 07:48:43

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»  
Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации**

ОПОП по направлению 36.04.02 – Зоотехния

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по дисциплине**

**Б1.О.12 Стандартизация продукции животноводства**

**Направленность (профиль) «Селекция и генетика биоресурсов животного  
происхождения»**

|                                                     |                                                        |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Обеспечивающая преподавание дисциплины<br>кафедра - | Разведения и генетики сельскохозяйственных<br>животных |
| Разработчик,<br>канд.техн.наук, доцент              | Н.А. Юрк                                               |

## **ВВЕДЕНИЕ**

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры разведения и генетики сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

**1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ**  
**учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется**  
**с использованием представленных в п. 3 оценочных средств**

| Компетенции,<br>в формировании которых<br>задействована дисциплина |                                                                                                                                                          | Код и<br>наименовани<br>е индикатора<br>достижений<br>компетенции                | Компоненты компетенций,<br>формируемые в рамках данной дисциплины<br>(как ожидаемый результат ее освоения) |                                                                                                      |                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| код                                                                | наименование                                                                                                                                             |                                                                                  | знать и понимать                                                                                           | уметь делать<br>(действовать)                                                                        | владеть навыками<br>(иметь навыки)                                                        |
| Общепрофессиональные компетенции                                   |                                                                                                                                                          |                                                                                  |                                                                                                            |                                                                                                      |                                                                                           |
| ОПК-3                                                              | Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленног о комплекса | ИД-1опк-3<br>Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышл енного комплекса | нормативно-правовые акты в области стандартизации продукции животноводства                                 | работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации продукции животноводства | поиска и использования действующих технических регламентов и документов по стандартизации |

## ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

#### 2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

| Категория<br>контроля и оценки                                             |          | Режим контрольно-оценочных мероприятий                |                   |                         |                               |                             |
|----------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
|                                                                            |          | само-<br>оценка                                       | взаимо-<br>оценка | Оценка со стороны       |                               | Комис-<br>сионная<br>оценка |
|                                                                            |          |                                                       |                   | препода-<br>вателя      | представителя<br>производства |                             |
|                                                                            |          | 1                                                     | 2                 | 3                       | 4                             | 5                           |
| <b>Входной контроль</b>                                                    | <b>1</b> |                                                       |                   | тестирование            |                               |                             |
| Индивидуализация выполнения*,<br><b>контроль фиксированных видов ВАРС:</b> | <b>2</b> |                                                       |                   |                         |                               |                             |
| - электронная презентация                                                  |          |                                                       |                   | Проверка, собеседование |                               |                             |
| <b>Текущий контроль:</b>                                                   | <b>3</b> |                                                       |                   |                         |                               |                             |
| - самостоятельное изучение тем                                             |          |                                                       |                   | опрос                   |                               |                             |
| - в рамках практических занятий и подготовки к ним                         | 3.1      | Вопросы для самоподготовки                            |                   | опрос                   |                               |                             |
| - в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости              | 3.2      |                                                       |                   |                         |                               |                             |
| <b>Рубежный контроль:</b>                                                  | <b>4</b> |                                                       |                   |                         |                               |                             |
| По итогам изучения разделов 1-2                                            | 4.1      |                                                       |                   | Опрос, тестирование     |                               |                             |
| Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины        | <b>4</b> | Вопросы для подготовки к заключительному тестированию |                   | тестирование            |                               |                             |
| * данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы           |          |                                                       |                   |                         |                               |                             |

#### 2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

| 1. Формальный критерий получения обучающимися<br>положительной оценки по итогам изучения дисциплины:                          |                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации | 1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций |
| 2. Группы неформальных критериев<br>качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:                     |                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                    |                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2.1</b> Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости) | <b>2.2.</b> Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС                           |
| <b>2.3</b> Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины                           | <b>2.4.</b> Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины |

**2.3 РЕЕСТР  
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

| Группа<br>оценочных средств                                                           | Оценочное средство или его элемент                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | Наименование                                                                  |
| <b>1. Средства для входного контроля</b>                                              | Вопросы для проведения входного контроля                                      |
|                                                                                       | Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля                          |
| <b>2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС</b> | Перечень тем для подготовки электронной презентации                           |
|                                                                                       | Критерии оценки подготовки электронной презентации                            |
| <b>3. Средства для текущего контроля</b>                                              | Вопросы для самостоятельного изучения темы                                    |
|                                                                                       | Общий алгоритм самостоятельного изучения темы                                 |
|                                                                                       | Критерии оценки самостоятельного изучения темы                                |
|                                                                                       | Вопросы для самоподготовки по темам занятий                                   |
|                                                                                       | Критерии оценки самоподготовки по темам занятий                               |
| <b>4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины</b>         | Тестовые вопросы для проведения итогового контроля (дифференцированный зачет) |
|                                                                                       | Пример бланка теста                                                           |
|                                                                                       | Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля                |

## 2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

| Индекс и название компетенции                                                                                                                                    | Код индикатора достижений компетенции | Индикаторы компетенции            | Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)                                                         | Уровни сформированности компетенций                                                                                                          |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    | Формы и средства контроля формирования компетенций |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                  |                                       |                                   |                                                                                                                   | компетенция не сформирована                                                                                                                  | минимальный                                                                                                                                                                | средний                                                                                                                                                                                        | высокий                                                                                                                                                                                            |                                                    |
|                                                                                                                                                                  |                                       |                                   |                                                                                                                   | Оценки сформированности компетенций                                                                                                          |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                    |
|                                                                                                                                                                  |                                       |                                   |                                                                                                                   | 2                                                                                                                                            | 3                                                                                                                                                                          | 4                                                                                                                                                                                              | 5                                                                                                                                                                                                  |                                                    |
|                                                                                                                                                                  |                                       |                                   |                                                                                                                   | Оценка «неудовлетворительно»                                                                                                                 | Оценка «удовлетворительно»                                                                                                                                                 | Оценка «хорошо»                                                                                                                                                                                | Оценка «отлично»                                                                                                                                                                                   |                                                    |
|                                                                                                                                                                  |                                       |                                   |                                                                                                                   | Характеристика сформированности компетенции                                                                                                  |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                    |
|                                                                                                                                                                  |                                       |                                   |                                                                                                                   | Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач |                                                    |
| Критерии оценивания                                                                                                                                              |                                       |                                   |                                                                                                                   |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                    |
| ОПК-3<br>Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса | ИД-1опк_3                             | Полнота знаний                    | <b>Знает</b> нормативно-правовые акты в области стандартизации продукции животноводства                           | Не знает нормативно-правовые акты в области стандартизации продукции животноводства                                                          | Поверхностно знаком с нормативно-правовыми актами в области стандартизации продукции животноводства                                                                        | Хорошо знает нормативно-правовые акты в области стандартизации продукции животноводства                                                                                                        | В полной мере владеет знаниями положений нормативно-правовых актов в области стандартизации продукции животноводства                                                                               | Опрос, тестирование, электронная презентация       |
|                                                                                                                                                                  |                                       | Наличие умений                    | <b>Умеет</b> работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации продукции животноводства | Не умеет работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации продукции животноводства                                | Испытывает затруднения при работе с нормативной и технической документацией в области стандартизации продукции животноводства                                              | Не испытывает затруднений при работе с нормативной и технической документацией в области стандартизации продукции животноводства                                                               | Свободно осуществляет поиск, отбор и проработку нормативной и технической документацией в области стандартизации продукции животноводства                                                          |                                                    |
|                                                                                                                                                                  |                                       | Наличие навыков (владение опытом) | <b>Владеет навыками</b> поиска и использования действующих технических регламентов и документов по стандартизации | Не владеет навыками поиска и использования действующих технических регламентов и документов по стандартизации                                | Допускает ошибки при поиске и использовании действующих технических регламентов и документов по стандартизации                                                             | Уверенно владеет навыками поиска и использования действующих технических регламентов и документов по стандартизации                                                                            | В полной мере владеет навыками поиска и использования действующих технических регламентов и документов по стандартизации                                                                           |                                                    |

## **ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

### **Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков**

#### **3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС**

##### **Рекомендации по подготовке электронной презентации**

Тема электронной презентации избирается обучающимся из предложенного преподавателем списка. Электронная презентация подготавливается обучающимся индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации. Презентация относится к категории обзорных.

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение электронной презентации: получить целостное представление о техническом регулировании в РФ и стандартизации продукции животноводства.

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения электронной презентации: формирование и отработка навыков работы с нормативно-правовыми актами, нормативной и технической документацией в сфере агропромышленного комплекса.

##### **Общие требования, предъявляемые к подготовке презентации**

*Требования к содержанию мультимедийной презентации:*

- соответствие содержания презентации поставленным дидактическим целям и задачам;
- соблюдение принятых правил орфографии, пунктуации, сокращений и правил оформления текста (отсутствие точки в заголовках и т.д.);
- отсутствие фактических ошибок, достоверность представленной информации;
- лаконичность текста на слайде;
- завершенность (содержание каждой части текстовой информации логически завершено);
- объединение семантически связанных информационных элементов в целостно воспринимающиеся группы;
- сжатость и краткость изложения, максимальная информативность текста;
- расположение информации на слайде (предпочтительно горизонтальное расположение информации, сверху вниз по главной диагонали; наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана; если на слайде картинка, надпись должна располагаться под ней; желательно форматировать текст по ширине; не допускать «рваных» краев текста);
- наличие не более одного логического ударения: краснота, яркость, обводка, мигание, движение;
- информация подана привлекательно, оригинально, обращает на себя внимание обучающихся.

*Требования к тексту:*

- читаемость текста на фоне слайда презентации (текст отчетливо виден на фоне слайда, использование контрастных цветов для фона и текста);
- кегль шрифта соответствует возрастным особенностям учащихся и должен быть не менее 16 пунктов;
- отношение толщины основных штрихов шрифта к их высоте ориентировочно составляет 1:5;
- наиболее удобочитаемое отношение размера шрифта к промежуткам между буквами: от 1:0,375 до 1:0,75;
- использование шрифтов без засечек (их легче читать) и не более 3 вариантов шрифта;
- длина строки не более 36 знаков;
- расстояние между строками внутри абзаца – 1,5, а между абзацев – 2 интервала;
- подчеркивание используется лишь в гиперссылках.

*Требования к дизайну:*

- использование единого стиля оформления;
- соответствие стиля оформления презентации (графического, звукового, анимационного) содержанию презентации;
- использование для фона слайда психологически комфортного тона;
- фон должен являться элементом заднего (второго) плана: выделять, оттенять, подчеркивать информацию, находящуюся на слайде, но не заслонять ее;
- использование не более трех цветов на одном слайде (один для фона, второй для заголовков, третий для текста);
- соответствие шаблона представляемой теме (в некоторых случаях может быть нейтральным);
- целесообразность использования анимационных эффектов.

### Примерная тематика электронных презентаций

- Проблемы обеспечения качества и безопасности продукции животноводства, пути их решения;
- Роль и место технического регулирования в рыночной экономике;
- Субъекты и объекты технического регулирования;
- Техническое регулирование в странах–членах ЕАЭС;
- Проблемы обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения;
- Роль стандартизации в условиях повышения эффективности производства, качества и безопасности продукции животного происхождения;
- Нормативные документы по стандартизации;
- Международное сотрудничество в области стандартизации;
- Применение международных стандартов;
- Методы стандартизации;
- Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Знаки соответствия;
- Этапы проведения оценки соответствия продукции животноводства.

### Шкала и критерии оценивания

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде электронной презентации, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде электронной презентации, не смог раскрыть теоретическое содержание темы.

### 3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

1. Части туши животного после снятия шкуры, отделения головы, нижних частей конечностей и внутренних органов называют ....

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ  
мясо

2. Химический состав мяса: ... .

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

белок  
миоглобин  
ферменты  
жировая ткань  
мышечная ткань

3. Морфологический состав мяса: ... .

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

вода  
жир  
ферменты  
мышечная ткань  
жировая ткань  
костная ткань

4. Мышечная ткань делится на ...

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

поперечнополосатую  
гладкую  
рыхлую  
плотную  
эластическую

5. Соединительная ткань делится на ...

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

поперечнополосатую  
гладкую  
рыхлую



плотную  
эластическую

6. Структура мышц мяса хорошего качества имеет волокна ....  
мелкого диаметра  
крупного диаметра  
среднего диаметра

7. Толщину подкожного жира у свиней определяют ...  
над остистыми отростками спинных позвонков между 6-м и 7-м ребрами  
в области спины и поясницы  
над остистыми отростками спинных позвонков между 7-м и 8-м ребрами

8. Вещества, переходящие в бульон при варке костей ...  
**ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ**  
костный жир  
костный мозг  
продукты распада коллагена  
пигменты  
витамины

9. Определение состояния упитанности животных проводят применяя ...  
**ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ**  
наружный осмотр  
прощупывание  
ультразвуковое исследование  
взвешивание  
измерение  
расчет индексов телосложения

10. Категории упитанности взрослого крупного рогатого скота согласно ГОСТ: ... .  
**ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ**  
первая  
вторая  
третья  
отборная  
высшая  
средняя

11. Технологические факторы, влияющие на качество мяса: ... .  
**ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ**  
оглушение животного  
степень обескровливания  
съемка шкур  
разделка туш  
побитости  
предубойная выдержка животных

12. Основные задачи при организации перевозки скота и птицы: ...  
**ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ**  
подготовка транспорта  
удобные и надежные погрузочно-разгрузочные сооружения  
правильное размещение животных в транспортном средстве  
соблюдение условий транспортировки  
заблаговременная договоренность с мясоперерабатывающим предприятием о поставке на убой скота и птицы  
голодная выдержка животных

13. Транспортная документация для перевозки скота: ... .  
**ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ**  
товарно-транспортная накладная  
ведомость взвешивания  
путевой журнал

гуртовая ведомость  
акт на выбытие животных  
акт падежа

14. На мясо и субпродукты, подлежащие обезвреживанию накладывают треугольное клеймо и штамп с надписью ... .

утиль  
санобработка  
предварительный осмотр  
переработка

15. Технологические операции проводимые при обработке мякотных субпродуктов: ... .  
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

промывка  
зачистка от прирезей др. тканей  
зачистка от кровеносных и лимфатических  
сосудов  
зачистка от прирезей шкуры  
шпарка

16. Приспособления, устройства и инструменты для оглушения животных электрическим способом  
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

молотом  
пневмомолотом  
стиллетом  
стеком  
щипцами  
в боксах

17. Инструменты для оглушения животных механическим способом  
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

молотом  
пневмомолотом  
стиллетом  
стеком  
щипцами  
боксах

18. Убой и переработка птицы на мясо: ... .  
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

1 навешивание на конвейер  
2 оглушение  
3 обескровливание  
4 снятие пера  
5 потрошение  
6 сортировка  
7 клеймение  
8 упаковка

19. Процесс, происходящий в мясе под действием ферментов, вызывающий размягчение мяса и образование веществ улучшающих вкус и запах готовых изделий.

созревание  
копчение  
соление  
загар

20. Факторы, влияющие на производство мяса в стране (регионе)  
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

закупочные цены на живой скот  
географический регион  
затраты на корма  
импорт мяса  
вид разводимых животных

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы входного контроля**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

### **3.1.3 Средства для текущего контроля**

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

### **ВОПРОСЫ для самоподготовки к практическим занятиям**

Самостоятельная подготовка к занятиям направлена на закрепление и углубление материала, который изучался на аудиторных занятиях; самостоятельное изучение отдельных тем и разделов дисциплин; подготовка к следующим аудиторным занятиям.

### **Раздел 1. Техническое регулирование в Российской Федерации**

1. Федеральный закон, регулирующий отношения в области технического регулирования
2. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании»
3. Сфера распространения ФЗ «О техническом регулировании»
4. Объекты и субъекты технического регулирования
5. Цели принятия технического регламента
6. Требования безопасности к объектам технического регулирования
7. Правила идентификации объектов технического регулирования
8. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов
9. Особенности маркировка продукции животноводства

### **Раздел 2. Стандартизация продукции животноводства**

1. Категории стандартов, виды стандартов
2. Требования к качеству и безопасности мяса и мясной продукции
3. Требования к качеству и безопасности молока и молочных продуктов
4. Требования к качеству и безопасности мяса птицы и изделий из мяса птицы
5. Требования к качеству и безопасности яиц и яйцепродуктов
6. Требования к качеству и безопасности меда и продукции пчеловодства
7. Требования к качеству и безопасности рыбы и рыбных продуктов
8. Назовите требования к маркировке продукции животноводства
9. Идентификационные признаки продукции животноводства
10. Особенности классификации и кодирования продукции животноводства

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам занятий**

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы;
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не ориентируется в рассматриваемой теме, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

### 3.1.4. Рубежный контроль

Рубежный контроль предусматривает оценку знаний, умений и навыков обучающихся по пройденному материалу дисциплины на основе текущих оценок, полученных ими на занятиях за все виды работ. Рубежный контроль проводится в течение всего семестра после изучения каждого раздела дисциплины.

#### Вопросы для проведения рубежного контроля

##### Раздел 1. Техническое регулирование

Актуальность проблемы обеспечения качества и безопасности продукции животноводства

Техническое регулирование в Российской Федерации. Основные положения

Основные понятия в области технического регулирования

Структура Технических регламентов Союза

Содержание Технических регламентов Союза

Технические регламенты ЕАЭС (Таможенного союза) «О безопасности пищевой продукции», «О

безопасности молока и молочной продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции» и др.

##### Раздел 2. Стандартизация продукции животноводства

Правовые основы стандартизации

Функции и методы стандартизации

Документы в области стандартизации

Характеристика и построение отдельных видов стандартов

Категории, виды стандартов

Анализ требований стандартов на мясо и мясные продукты

Анализ требований стандартов на молоко и молочные продукты

Анализ требований стандартов на рыбу и рыбные продукты

Анализ требований стандартов на мед и продукцию пчеловодства

Анализ требований стандартов на яйца и яйцепродукты

Особенности классификации и кодирования продукция животноводства

Общая характеристика единой системы классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации

Общероссийские классификаторы

Сущность подтверждения соответствия продукции животноводства

Участники различных форм подтверждения соответствия

Система оценки (подтверждения) соответствия продукции животноводства в ЕАЭС

#### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы рубежного контроля

- «зачтено» выставляется обучающийся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы;

- «не зачтено» выставляется обучающийся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

#### ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

| Номер раздела дисциплины    | Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение                                       | Расчетная трудоемкость, час | Форма текущего контроля по теме |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>Очная форма обучения</b> |                                                                                                                                    |                             |                                 |
| 1                           | Требования к обеспечению безопасности продукции животноводства в соответствии с Техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС | 6                           | конспект                        |
|                             | Формирование требований к маркировке продукции животноводства                                                                      | 6                           | конспект                        |
|                             | Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов                                                | 6                           | конспект                        |
| 2                           | Знаки соответствия                                                                                                                 | 2                           | конспект                        |
|                             | Идентификация продукции животноводства                                                                                             | 4                           | конспект                        |
|                             | Качество продукции животноводства                                                                                                  | 2                           | конспект                        |
|                             | Классификация показателей качества продукции животноводства                                                                        | 6                           | конспект                        |
|                             | Факторы, влияющие на качество продукции                                                                                            | 4                           | конспект                        |

|                               |                                                                                                                                                                                               |    |          |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------|
|                               | животноводства                                                                                                                                                                                |    |          |
|                               | ИТОГО                                                                                                                                                                                         | 36 |          |
| <b>Заочная форма обучения</b> |                                                                                                                                                                                               |    |          |
| 1                             | Требования к обеспечению безопасности продукции животноводства в соответствии с Техническими регламентами таможенного союза и ЕАЭС                                                            | 6  | конспект |
|                               | Структура и содержание Технических регламентов Союза                                                                                                                                          | 2  | конспект |
|                               | Формирование требований к маркировке продукции животноводства                                                                                                                                 | 6  | конспект |
|                               | Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов                                                                                                           | 6  | конспект |
| 2                             | Знаки соответствия                                                                                                                                                                            | 2  | конспект |
|                               | Идентификация продукции животноводства                                                                                                                                                        | 4  | конспект |
|                               | Качество продукции животноводства                                                                                                                                                             | 2  | конспект |
|                               | Классификация показателей качества продукции животноводства                                                                                                                                   | 6  | конспект |
|                               | Факторы, влияющие на качество продукции животноводства                                                                                                                                        | 4  | конспект |
|                               | Документы в области стандартизации. Характеристика и построение отдельных видов стандартов                                                                                                    | 2  | конспект |
|                               | Классификация и кодирование объектов стандартизации (продукция животноводства). Общая характеристика единой системы классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации | 2  | конспект |
|                               | Особенности подтверждения соответствия продукции животноводства                                                                                                                               | 2  | конспект |
|                               | Требования стандартов на мясо и мясные продукты                                                                                                                                               | 2  | конспект |
|                               | Требования стандартов на молоко и молочные продукты                                                                                                                                           | 2  | конспект |
|                               | Требования стандартов на рыбу и рыбные продукты                                                                                                                                               | 2  | конспект |
|                               | Требования стандартов на мед и продукцию пчеловодства                                                                                                                                         | 2  | конспект |
|                               | Требования стандартов на яйца и яйцепродукты                                                                                                                                                  | 2  | конспект |
|                               | ИТОГО                                                                                                                                                                                         | 54 |          |

### Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

|                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля). |
| 2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы                                                                        |
| 3) Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)              |
| 2) Оформить отчётный материал в установленной форме соответствии методическими рекомендациями                                      |
| 3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем                                                        |
| 4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем                                           |
| 5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы                |
| 6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежный контроль по разделу на аудиторном занятии                              |

### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

## **ВОПРОСЫ**

### **для самоподготовки к занятиям**

Самостоятельная подготовка к занятиям направлена на закрепление и углубление материала, который изучался на аудиторных занятиях; самостоятельное изучение отдельных тем и разделов дисциплин; подготовка к следующим аудиторным занятиям.

### **Раздел 1. Техническое регулирование в Российской Федерации**

1. Федеральный закон, регулирующий отношения в области технического регулирования
2. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании»
3. Сфера распространения ФЗ «О техническом регулировании»
4. Объекты и субъекты технического регулирования
5. Цели принятия технического регламента
6. Требования безопасности к объектам технического регулирования
7. Правила идентификации объектов технического регулирования
8. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов
9. Особенности маркировка продукции животноводства

### **Раздел 2. Стандартизация продукции животноводства**

1. Категории стандартов, виды стандартов
2. Требования к качеству и безопасности мяса и мясной продукции
3. Требования к качеству и безопасности молока и молочных продуктов
4. Требования к качеству и безопасности мяса птицы и изделий из мяса птицы
5. Требования к качеству и безопасности яиц и яйцепродуктов
6. Требования к качеству и безопасности меда и продукции пчеловодства
7. Требования к качеству и безопасности рыбы и рыбных продуктов
8. Назовите требования к маркировке продукции животноводства
9. Идентификационные признаки продукции животноводства
10. Особенности классификации и кодирования продукции животноводства

## **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

### **самоподготовки по темам занятий**

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему; дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы;

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не ориентируется в рассматриваемой теме, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

### **3.1.6. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины**

## **ВОПРОСЫ**

### **для подготовки к итоговому контролю**

1. Актуальность проблемы обеспечения качества и безопасности продукции животноводства
2. Техническое регулирование в Российской Федерации. Основные положения
3. Основные понятия в области технического регулирования
4. Структура Технических регламентов Союза
5. Содержание Технических регламентов Союза
6. Технические регламенты ЕАЭС (Таможенного союза) «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности молока и молочной продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции» и др.
7. Требования к обеспечению безопасности продукции животноводства в соответствии с Техническими регламентами Таможенного союза и ЕАЭС
8. Формирование требований к маркировке продукции животноводства
9. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов
10. Знаки соответствия
11. Правовые основы стандартизации
12. Функции и методы стандартизации
13. Документы в области стандартизации
14. Характеристика и построение отдельных видов стандартов
15. Категории, виды стандартов

16. Идентификация продукции животноводства
17. Качество продукции животноводства
18. Классификация показателей качества продукции животноводства
19. Факторы, влияющие на качество продукции животноводства
20. Анализ требований стандартов на мясо и мясные продукты
21. Анализ требований стандартов на молоко и молочные продукты
22. Анализ требований стандартов на рыбу и рыбные продукты
23. Анализ требований стандартов на мед и продукцию пчеловодства
24. Анализ требований стандартов на яйца и яйцепродукты
25. Особенности классификации и кодирования продукция животноводства
26. Общая характеристика единой системы классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации
27. Общероссийские классификаторы
28. Сущность подтверждения соответствия продукции животноводства
29. Участники различных форм подтверждения соответствия
30. Система оценки (подтверждения) соответствия продукции животноводства в ЕАЭС

## ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ итогового контроля по дисциплине

### Бланк теста

Образец

**Тестирование по итогам освоения дисциплины «Стандартизация продукции животноводства»  
Для обучающихся направления подготовки 36.04.02 Зоотехния**

ФИО \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов.

Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

### Вариант № 1

1. Утверждение, являющееся согласно ТР ТС 033/2013 верным для трактования термина «молоко – это....»:  
«продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него»  
«пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов»  
«сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями стандарта или технического документа изготовителя»  
«сырье для производства продуктов переработки молока с массовой долей молочного жира менее 0,5 процента»
2. Сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования:  
цельное молоко  
сливки  
нормализованное молоко  
молочная плазма

3. Согласно ТР ТС 033/2013 при поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы обязаны предъявить:

ветеринарные сопроводительные документы  
программу производственного контроля  
карту метрологического обеспечения производства  
выписку из Единого государственного реестра юридических лиц

4. Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается документом, содержащем сведения о:

проведении ветеринарно-санитарной экспертизы  
схеме подтверждения соответствия продукции  
аккредитации перевозчика  
биологической ценности продукции

5. Производство продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

первых 7 дней после дня отела животных  
первых 3 дней после дня отела животных  
+ 5 дней до дня запуска (перед отелом)  
10 дней до дня запуска (перед отелом)

6. Показателем идентификации молока сырого по органолептическим критериям НЕ является:

титруемая кислотность  
консистенция  
цвет  
внешний вид

7. Токсичный элемент, НЕ нормируемый в молоке:

медь  
свинец  
ртуть  
кадмий  
мышьяк

8. Показателем идентификации сырого молока НЕ является:

температура кипения  
кислотность  
температура заморозки  
массовая доля жира

9. Температура заморозки сырого молока определяется:

при подозрении на фальсификацию  
в зимний период  
для хозяйств, с неустановленным эпизоотическим благополучием  
при подготовке сырья к транспортированию

10. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры (в °C):

4-2  
8-6  
10-8  
12-10

11. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено в течение времени (не более, ч.):

2  
4  
6  
8



12. Методом, предполагающий проведение проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в техническом регламенте:

аналитический  
визуальный  
графический  
технологический

13. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются:

изготовителем  
потребителем  
органами Роспотребнадзора  
аккредитованной лабораторией

14. Обеспечение безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции подразумевает определение производителем:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

критических контрольных точек процесса производства (изготовления)  
порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений

мер по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных

биологической и пищевой ценности

показателя перевариваемости готовой продукции

15. Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение:

3 лет с момента выдачи  
3 лет с момента истечения срока хранения продукции  
1 года с момента выдачи  
1 года с момента истечения срока хранения продукции

### **ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения дифференцированного зачета**

| <b>Нормативная база проведения<br/>промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ» |                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Основные характеристики<br/>промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Цель промежуточной аттестации -</b>                                                                                                                                                                                                                                        | установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине                                                                                                                |
| <b>Форма промежуточной аттестации -</b>                                                                                                                                                                                                                                       | дифференцированный зачет                                                                                                                                                                                     |
| <b>Место получения зачёта в графике учебного процесса</b>                                                                                                                                                                                                                     | 1) участие обучающегося в процедуре получения дифференцированного зачета осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины/профессионального модуля                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра                                                                                                                                          |
| <b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>                                                                                                                                                                                                                         | 1) студент выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;<br>2) прошел заключительное тестирование |

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ  
ответов на тестовые вопросы тестирования  
по итогам освоения дисциплины**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» получено менее 61 % правильных ответов.

Результаты дифференцированного зачета определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «*отлично*» ставится обучающемуся, показавшему глубокое знание предмета; свободно применившему теоретические положения для анализа процессов и явлений, связанных с задачами профессиональной деятельности; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических/семинарских занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы; получения оценки «отлично» при прохождении итогового тестирования;

Оценка «*хорошо*» ставится обучающемуся, показавшему твердое знание предмета; умеющему применять теоретические знания для анализа тем, связанных с профессиональной деятельностью; продемонстрировавшему навыки в применении теоретических знаний в ходе практических/семинарских занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы. Получения оценки «хорошо» при прохождении итогового тестирования.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится обучающемуся, знающему предмет; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических/семинарских занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы. Получения оценки «удовлетворительно» при прохождении итогового тестирования.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится обучающемуся, не выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы и (или) не усвоившему основного содержания дисциплины, получения оценки «неудовлетворительно» при прохождении итогового тестирования.

**4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
сформированности компетенции**

- 4.1. ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

**ИД-1 - Знает нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса**

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

1. Утверждение, являющееся согласно ТР ТС 033/2013 верным для трактования термина «молоко – это....»

«продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него»

«пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов»

«сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствии с показателями стандарта или технического документа изготовителя»

«сырье для производства продуктов переработки молока с массовой долей молочного жира менее 0,5 процента»

2. Сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования

цельное молоко

сливки

нормализованное молоко

молочная плазма

3. Согласно ТР ТС 033/2013 при поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы обязаны предъявить

ветеринарные сопроводительные документы

программу производственного контроля

карту метрологического обеспечения производства  
выписку из Единого государственного реестра юридических лиц

4. Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается документом, содержащем сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы  
схеме подтверждения соответствия продукции  
аккредитации перевозчика  
биологической ценности продукции

5. Производство продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

+ первых 7 дней после дня отела животных

первых 3 дней после дня отела животных

+ 5 дней до дня запуска (перед отелом)

10 дней до дня запуска (перед отелом)

6. Показателем идентификации молока сырого по органолептическим критериям НЕ является:

титруемая кислотность

консистенция

цвет

внешний вид

7. Токсичный элемент, НЕ нормируемый в молоке:

медь

свинец

ртуть

кадмий

мышьяк

8. Показателем идентификации сырого молока НЕ является:

температура кипения

кислотность

температура заморозки

массовая доля жира

9. Температура заморозки сырого молока определяется:

при подозрении на фальсификацию

в зимний период

для хозяйств, с неустановленным эпизоотическим благополучием

при подготовке сырья к транспортированию

10. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры (в °C):

4-2

8-6

10-8

12-10

11. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено в течение времени (не более, ч.):

2

4

6

8

12. Методом, предполагающий проведение проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в техническом регламенте:

аналитический

визуальный

графический

технологический

13. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются:

изготовителем  
потребителем  
органами Роспотребнадзора  
аккредитованной лабораторией

14. Обеспечение безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции подразумевает определение производителем:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

критических контрольных точек процесса производства (изготовления)  
порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений

мер по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных

биологической и пищевой ценности

показателя перевариваемости готовой продукции

15. Документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение:

3 лет с момента выдачи

3 лет с момента истечения срока хранения продукции

1 года с момента выдачи

1 года с момента истечения срока хранения продукции

16. Согласно действующему национальному стандарту в зависимости от пола и возраста крупный рогатый скот для уоя подразделяют на

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+ молодняк - бычки (МБ), бычки-кастраты (МК), телки (МТ), коровы-первотелки (МКП)

+ взрослый скот - коровы (ВК), быки (ВБ)

+ телят-молочников (ТМ)

+ телят (Т)

сосунков (С)

17. Согласно действующему национальному стандарту молодняк крупного рогатого скота подразделяют на категории:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ СЕМИ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+супер

+прима

+экстра

+отличная

+хорошая

+удовлетворительная

+низкая

средняя

неудовлетворительная

18. Выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза продукция, НЕ подлежащая декларированию:

молоко сырое

мясо копченое

рыба вяленая

яичный порошок

19. Непереработанная пищевая продукция животного происхождения перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит:

ветеринарно-санитарной экспертизе

декларированию

государственной регистрации

добровольной сертификации

20. Технический регламент Таможенного союза, устанавливающий требования к безопасности пищевой продукции:

ТР ТС 021/2011

ТР ТС 022/2011

ТР ТС 023/2011

ТР ТС 035/2014

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

21. Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции:

**УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ**

| Наименование загрязнителя | Группа пищевой продукции, в которой нормируется содержания загрязнителя              |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Афлатоксин М1             | Молоко и продукты переработки молока                                                 |
| Гистамин                  | Тунец, скумбрия, лосось, сельдь – все виды продукции, в том числе, сушеная продукция |
| 5- оксиметилфурфурол      | Мёд                                                                                  |
|                           | Субпродукты убойных животных, шкура свинья, кровь пищевая и продукты из них          |

22. Соответствующим определением для каждого понятия будет:

**УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА**

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Документ по стандартизации – это документ, .....                                                 | устанавливающий общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации                               |
| Информационно-технический справочник – это документ, .....                                       | содержащий систематизированные данные в определенной области и включающий в себя описание технологий, процессов, методов, способов, оборудования и иные данные |
| Рекомендации по стандартизации – это документ, .....                                             | содержащий информацию организационного и методического характера, касающуюся проведения работ по стандартизации                                                |
| Общероссийский классификатор технико-экономической и социальной информации – это документ, ..... | распределяющий технико-экономическую и социальную информацию в соответствии с ее классификацией                                                                |
|                                                                                                  | содержащий правила и общие принципы соблюдения требований технических регламентов                                                                              |
|                                                                                                  | по стандартизации, для совершенствования производства и обеспечения качества продукции                                                                         |

23. Соответствующим определением для каждого понятия будет:

**УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА**

|                                                            |                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Стандарт организации – это документ, .....                 | утвержденный индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг             |
| Информационно-технический справочник – это документ, ..... | содержащий систематизированные данные в определенной области и включающий в себя описание технологий, процессов, методов, способов, оборудования и иные данные |
| Технические условия –                                      | вид стандарта организации, утвержденный изготовителем продукции или исполнителем работы, услуги                                                                |
|                                                            | документ, содержащий правила и общие принципы соблюдения требований технических регламентов                                                                    |

24. Соответствующей категорией для каждого стандарта будет:

**УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА**

|                             |                                                                                                 |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Национальный стандарт       | ГОСТ Р 52054-2023 Молоко коровье сырое. Технические условия                                     |
| Межгосударственный стандарт | ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия                          |
| Стандарт организации        | СТО 37676459-009-2015 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые охлажденные и замороженные |
|                             | ТУ 10.13.14-030-37672556-2018 Полуфабрикаты мясные и                                            |

|  |                |
|--|----------------|
|  | мясосодержащие |
|--|----------------|

25. Соответствующим видом для каждого стандарта будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА

|                    |                                                                                     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| На продукцию       | ГОСТ Р 52054-2023 Молоко коровье сырое. Технические условия                         |
| На методы контроля | ГОСТ 31479-2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава |
| На процессы        | ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов                                                     |
|                    | ГОСТ 18157-88 Продукты убоя скота. Термины и определения                            |

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

1. Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него

ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ОТВЕТ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

молоко

2. Молочный продукт (сырье), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов

— ...

ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ОТВЕТ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

сливки

3. Продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, с включением костной ткани или без нее — ...

ВВЕДИТЕ В ПОЛЕ ОТВЕТ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

мясо

4. Парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до 4 °С в любой точке измерения

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

охлажденное

5. Продукт убоя птицы в виде тушек, их частей

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СЛОВСОЧЕТАНИЯ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

мясо птицы