

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы
_____/проф. Ш.Б.Хашегульгов
от «22» мая 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан агроинженерного факультета
_____/ М.И.Ужахов
от «23» мая 2024г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.ДВ.04.02 Управление качеством продукции животноводства

Направление подготовки (магистратура)
36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль подготовки)
Частная зоотехния, технология производства
продуктов животноводства

Квалификация выпускника
Магистр

Форма обучения
Очная

Магас, 2024г.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Универсальные компетенции:

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

Профессиональные компетенции

ПК-2 способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины «Управление качеством продукции животноводства» магистрант должен

Знать: - Основные понятия управления качеством в соответствии с действующими национальными и международными стандартами (З-1);

- Сущность основных систем управления качеством (З-2);

- Технологические методы управления производством продукции животноводства (З-3);

- Контроль и оценка качества продукции животноводства (З-4);

- Организационно-правовые основы племенного скотоводства (З-5);

- Инновационные технологии в скотоводстве (З-6);

Уметь : - Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества (У-1);

- Применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов (У-2);

- Оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой (У-3);

- Приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ (У-4).

Владеть навыками: - Разработка технологических проектов и научно-обоснованных систем ведения животноводства и управлению ими (Н-1);

- Владение системами производственного контроля и управления качеством животноводческой продукции (Н-2).

**Фонд оценочных средств при текущем и промежуточном
контроле знаний магистрантов**

1. Примерная тематика рефератов

1. Сфера применения и цели принятия Федерального закона “Технический регламент на молоко и молочную продукцию”.
2. Меры профилактики попадания в молоко и молочные продукты вредных веществ.
3. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.
4. Контроль качества молочного сырья при приемке на молокоперерабатывающее предприятие.
5. Контроль качества молока при механической обработке.
6. Воздействие на молоко различных температурных режимов (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация, УВТ - обработка).
7. Контроль качества молока при тепловой обработке.
8. Расфасовка, упаковка и хранение различных кисломолочных продуктов. Оборудование для производства кисломолочных продуктов.
9. Использование возможностей птицеводства, коневодства, кролиководства, нутриеводства для увеличения производства мяса и расширения ассортимента мясопродуктов.
10. Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы.
11. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат.
12. Ветеринарно-санитарные требования при перегоне скота.
13. Порядок приема и сдачи животных для убоя.
14. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы.

15. Правила сдачи и приема скота и расчетов за по массе и качеству мяса.
16. Убой и переработка птицы и кроликов.
17. Охрана груди, техника безопасности при убое животных.
18. Изменения в мясе после убоя.
19. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности.
20. Убойный выход, масса туши, жира-сырца, выход внутренних органов.
21. Морфологический состав мяса.
22. Химический состав мяса.
23. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных.
24. Комплексная оценка качества мяса.
25. Изменения в мясе при хранении.
26. Причины, условия возникновения пороков и мероприятия по их предупреждению.
27. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья.
28. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов.
29. Сбор, консервирование и переработка крови на пищевые, кормовые и медицинские цели.
30. Классификация мяса по термическому состоянию (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).
31. Новые методы консервирования и обработка мясных продуктов.
32. Технология переработки мяса на малых предприятиях.

2. Вопросы к коллоквиумам

1. Стандартизация, метрология и оценка соответствия.
2. Потребительские свойства продукции и показатели безопасности.
3. Стандартизация продукции животноводства.
4. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.

5. Потребительские свойства продукции и показатели безопасности.
6. Стандартизация продукции животноводства.
7. Управление качеством продукции животноводства.
8. Технология хранения и переработки продукции животноводства в сельском хозяйстве.
9. Скотоводство и технология производства молока и говядины.
10. Свиноводство и технология производства свинины.
11. Овцеводство, козоводство и технология производства молока, мяса и шерсти.
12. Коневодство и технология производства продукции коневодства.
13. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы.
14. Основы промышленного рыбоводства.

3. Вопросы, выносимые на зачет

1. Современная характеристика составных частей молока.
2. Химические, физические, органолептические и технологические свойства молока.
3. Физико-химические изменения молока при его хранении и обработке.
4. Изменение составных частей молока в процессе его переработки.
5. Образование и секреция молока.
6. Сравнение составов коровьего молока и молока других млекопитающих.
7. Особенности козьего молока, его использование для производства молочных продуктов.
8. Особенности кобыльего молока, его использование для производства молочных продуктов.
9. Влияние различных факторов на химический состав молока.
10. Чужеродные вещества и пути их попадания в молоко и молочные продукты.
11. Первичная обработка молока. Оборудование для первичной обработки молока.

12. Механическая обработка молока. Оборудование для механической обработки молока.
13. Тепловая обработка молока. Оборудование для тепловой обработки молока.
14. Требования к молоку-сырью ГОСТ Р 52054-2003 и перерабатывающих предприятий.
15. Требования к молоку – сырью и молочным продуктам в соответствии с Федеральным законом № 88 “Технический регламент на молоко и молочную продукцию”.
16. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов.
17. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра.
18. Биохимические и физико-химические процессы при производстве и хранения масла.
19. Технология твердых сычужных сыров.
20. Технология плавленых сыров.
21. Технология разных видов масла.
22. Санитарно-технические требования к производству продуктов детского питания или технология продуктов детского питания.
23. Немолочное сырье: растительные белки и жиры, пищевые добавки.
24. Технология молочных консервов.
25. Технология продуктов их обезжиренного молока, пахты, молочной сыворотки.
26. Молочные продукты функционального назначения.
27. История, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности.
28. Факторы, влияющие на качество мяса.
29. Перспективы использования продукции коневодства, кролиководства, козоводства, нутриеводства, птицеводства в мясной промышленности.

30. Технология первичной переработки диких животных (лось, кабан, олень, косуля) и использование полученной от них продукции.
31. Типы предприятий по переработке животных, птицы и требования, предъявляемые к ним.
32. Технологические процессы производства пищевых животных жиров.
33. Технологические процессы производства животных кормов.
34. Требования к качеству пищевых и кормовых животных жиров.
35. Сбор, методы консервирования и оценка качества кишечного сырья.
36. Технология производства ветчинно-штучных изделий и определение их качества.
37. Производство полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд.
38. Технология получения мясокостной, костной и кровяной муки, ее хранение, реализация.
39. Технология производства соленой, маринованной, вяленой, сушеной и копченой рыбной продукции и определение ее качества.
40. Технология производства рыбных баночных консервов и определение их качества.
41. Технология приготовления яичного порошка и требования, предъявляемые к его качеству.
42. Производство меланжа и требования, предъявляемые к его качеству.
43. Продукция пчеловодства, ее использование в народном хозяйстве.
44. Стандартизация и сертификация продукции животноводства.
45. Охрана окружающей среды.
46. Ознакомление с организацией производства свинины в хозяйствах различных категорий
47. Оценка экстерьера овец и коз
48. Учет молочной, мясной и шерстной продуктивности
49. Изучение типов шерстных волокон.
50. Гистологическое строение волокон и изучение строения руна. Изучение технических свойств шерсти, смушек и овчин.

- 51. Изучение экстерьера лошади. Определение рабочих качеств лошадей.
- 52. Воспроизводство лошадей. Породы и племенная работа в коневодстве .
- 53. Оценка молочной, мясной и другой продуктивности лошадей.
- 54. Изучение различных видов и пород сельскохозяйственной птицы. Помещения, оборудование для содержания молодняка и взрослой птицы.

Фонд оценочных средств по дисциплине «Управление качеством продукции животноводства» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» сентября 2017г. №973 и профессионального стандарта 13.013 «Специалист по зоотехнии» утвержденный министерством труда и социальной защиты РФ от 14.07.2020 г. №423и

Программу составил:

доцент кафедры зоотехнии Мурзабеков А.А.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»
Протокол № 8 от «22» мая 2024г.

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного факультета
Протокол № 3 от «22» мая 2024 г.