

**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.01.01 Стандартизация и сертификация  
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.**

### **3. Результаты освоения дисциплины**

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

#### ***Универсальные компетенции:***

**УК-3** Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

#### ***Профессиональные компетенции:***

**ПК- 6** Способен использовать современные психолого-педагогические теории и методы в профессиональной и педагогической деятельности

**ПК-8 -** Способен к разработке новых подходов и методических решений в области проектирования и реализации программ профессионального обучения, СПО и(или) ДО

### **Фонд оценочных средств при текущем контроле знаний магистрантов**

#### **1. Вопросы к контрольным работам.**

##### **1.1. 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.

##### **2.1. Технология хранения и переработки продукции животноводства в сельском хозяйстве.**

2. Скотоводство и технология производства молока и говядины.
3. Свиноводство и технология производства свинины.
4. Овцеводство, козоводство и технология производства молока, мяса и шерсти.

5. Коневодство и технология производства продукции коневодства.
6. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы.
7. Основы промышленного рыбоводства.

## **2. Вопросы выносимые на зачет**

1. Охарактеризовать пищевое яйцо.
2. Охарактеризовать строение яйца.
3. Охарактеризовать химический состав яйца.
4. Охарактеризовать 5. Охарактеризовать виды и значение вскрытие трупов животных.
6. Охарактеризовать места, оборудование и инструменты для вскрытия трупов животных.
7. Охарактеризовать методы вскрытия трупов.
8. Дать характеристику описательного раздела протокола вскрытия.
9. Охарактеризовать опознавательные признаки трупа.
10. Дать характеристику заключительной части протокола вскрытия.
11. Охарактеризовать перевозку трупов животных.
12. Охарактеризовать методы уничтожения трупов .
13. Охарактеризовать методы утилизации трупов.
14. Методика вскрытия брюшной полости.
15. Методика вскрытия грудной полости .
16. Охарактеризовать причины недопущения меда в реализацию.
17. Охарактеризовать трупные изменения.
18. Охарактеризовать методику постановки патологоанатомического диагноза.
19. Охарактеризовать использование лабораторных исследований для постановки патологоанатомического диагноза.
20. Химические, физические, органолептические и технологические свойства молока.

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

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

59. Изучение экстерьера лошади. Определение рабочих качеств лошадей.

60. Воспроизводство лошадей. Породы и племенная работа в коневодстве .

### Тесты по дисциплине

« Стандартизация и сертификация продукции животноводства»,

#### Вариант 1.

1. Температура молока при приемке на завод, °С:

а) 1-2

б) 20-25

**в) 10**

г) -10

2. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания

**а) высшего и первого сортов:**

б) третьего

в) четвертого

г) несортного

3. Молоко нагретое до определенной температуры (63°C и выше, но не ниже точки кипения) называется:

а) нормализованным

**б) пастеризованным**

в) микробиологическим

г) восстановленным

4. Срок хранения простокваши на заводе до реализации:

**а) не более 24 ч при температуре не выше 8°C**

б) не более 10 дней -8°C

в) не более 1 месяца - 25°C

г) срок не ограничен

5. Срок хранения сметаны:

а) не более 3 суток при температуре не выше 10°C

**б) не более 72 часов при температуре 2-4°C**

- в) не более 10 дней при температуре  $-30^{\circ}\text{C}$
- г) не более 36 ч при температуре  $4-8^{\circ}\text{C}$

6. Срок хранения и реализация творога:

- а) не более 3 суток при температуре не выше  $5^{\circ}\text{C}$
- б) не более 72 часов при температуре  $2-4^{\circ}\text{C}$
- в) не более 10 дней при температуре  $-30^{\circ}\text{C}$
- г) **не более 36 ч при температуре  $4-8^{\circ}\text{C}$**

7. Срок хранения сливочного масла:

- а) не более 3 суток при температуре не выше  $5^{\circ}\text{C}$
- б) **до 10 суток при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$ .**
- в) не более 10 дней при температуре  $-30^{\circ}\text{C}$
- г) не более 36 ч при температуре  $4-8^{\circ}\text{C}$

8. Срок хранения твердых сыров:

- а) **до 8 месяцев при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$**
- б) 1,5-2 месяца при температуре  $8^{\circ}\text{C}$
- в) 18 месяцев при тем-ре  $-5^{\circ}\text{C}$  (созревшие сыры можно хранить)
- г) до 4 месяцев при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$

9. Срок хранения мягких сыров:

- а) до 8 месяцев при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$
- б) 1,5-2 месяца при температуре  $8^{\circ}\text{C}$
- в) 18 месяцев при тем-ре  $-5^{\circ}\text{C}$  (созревшие сыры можно хранить)
- г) **до 4 месяцев при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$**

10. Что характеризует сыропригодность молока:

- а) сорт
- б) нормализация
- в) **свертываемость**

г) гомогенизация

11. Процент скидки от живой массы при приемке скота на переработку во второй половине стельности, суягности, жеребости, супоросности:

- а) 1%

б) 5%

**в) 10%**

г) 3%

12. Процент скидки от живой массы всей партии на овец с мокрым и грязным шерстным покровом, птицы с мокрым и грязным оперением:

**а) 1%**

б) 5%

в) 10%

г) 3%

13. Процент скидки с живой массы на содержимое желудочно-кишечного тракта:

а) 1%

б) 5%

в) 10%

**г) 3%**

14. Время переработки скота после его приемки:

а) не позднее чем через 2 часа

б) не позднее чем через 3 суток

в) не позднее чем через 30 дней

**г) не позднее чем через день**

15. По упитанности крупный рогатый скот делят на категории:

**а) 1и2**

б) 1,2и 3

в) 1,2,3 и 4

г) 1,2,3,4 и 5

16. По упитанности свиней делят на категории:

а) 1и2

б) 1,2и 3

в) 1,2,3 и 4

**г) 1,2,3,4и5**

17. По упитанности лошадей делят на категории (жеребята имеют только одну категорию):

**а) 1и2**

б) 1,2и3

в) 1,2,3 и 4

г) 1,2,3,4и 5

18. При сдаче-приемке кроликов по упитанности делят на категории:

**а) 1и2**

б) 1,2и 3



в) 1,2,3 и 4

г) 1,2,3,4и5

19. Сколько процентов крови от живой массы содержится в организме крупного и мелкого рогатого скота:

а) 1-2

б) 10-12

в) 5

г) **7-8**

20. Сколько процентов крови от живой массы содержится в организме свиней:

а) 1-2

б) 10-12

в) **5**

г) 7-8

21. За весенне-летний период одна пчелиная семья производит маточного молочка:

а) 5-10 кг

б) **100-150 г**

в) 1-1,5 кг

г) 5-10 г

22. Сколько приносит пчела нектара за всю свою жизнь:

а) кг

б) 100-200 г

в) **6-8 г**

г) 3-4 г

23. Из 1 кг нектара получается всего лишь меда:

А) 1 кг

б) 100-200 мг

в) 6-8 г

г) **3-4 г**

24. Процесс превращения нектара в мед называется:

а) **созреванием меда**

б) обогащением меда

в) качеством меда

г) перемешиванием меда

25. Прополис представляет собой продукт переработки пчелами смолистых веществ растительного происхождения, его назначение:

а) для оборудования гнезда

б) для заделки щелей, трещин улья

в) для поддержания надлежащих санитарных условий

г) **многообразно**

**Вариант 2.**

1. Маркировка говядины, телятины 1 категории:

а) **круглым клеймом**

б) овальным

в) треугольным

г) квадратным

2. Маркировка говядины, телятины 11 категории:

а) круглым клеймом

б) овальным

в) треугольным

г) **квадратным**

3. Маркировка говядины, относящейся к тощей:

а) круглым клеймом

б) овальным

в) **треугольным**

г) квадратным

4. Качество мяса определяется:

а) **соотношением тканей**

б) нормами выхода субпродуктов

в) выбраковкой пораженных тканей

г) истощением животных

5. В каком возрасте от крупного рогатого скота можно получить мясо высокого качества:

а) **в месяцы**

б) 10-12 лет

в) **15-18 мес**

г) 8 месяцев

6. В каком возрасте от свиней можно получить мясо высокого качества:

а) 1-2 месяца

б) 10-12 лет

в) 15-18 мес

г) **8 месяцев**

7. Лучший способ размораживания мяса при наименьших потерях массы:

а) медленное при температуре  $-5...0^{\circ}\text{C}$  в течение 3..5 суток

б) **ускоренное при температуре  $15...20^{\circ}\text{C}$  - 24-30 часов**

в) быстрое в паровоздушной среде при  $20...25^{\circ}\text{C}$  часов

г) сверхбыстрое

8.. Сублимационная сушка это:

**а) обезвоживание замороженного продукта под вакуумом**

б) развитие микроорганизмов

в) длительное хранение

г) высокочастотный нагрев

9. Срок хранения и реализации вареных колбас высшего сорта:

а) 10 суток

**б) 72 часа**

в) от 4 до 9 месяцев

г) 48 часов

10. Срок хранения и реализации полукопченых колбас:

**а) 10 суток**

б) 72 часа

в) от 4 до 9 месяцев

г) 48 часов

11. Срок хранения и реализации сырокопченых колбас высшего сорта:

а) 10 суток

б) 72 часа

**в) от 4 до 9 месяцев**

г) 48 часов

12. Наибольшее значение при изготовлении колбас имеет:

**а) качество сырья**

б) гибель микроорганизмов

в) стерилизация

г) укладка в ящики

13. Продолжительность холодного копчения мяса:

а) ачас

**б) от 3 до 7 суток**

в) 12-18 часов

г) 30 дней и более

14. Продолжительность горячего метода копчения мяса:

а) ачас

б) от 3 до 7 суток

**в) 12-18 часов**

г) 30 дней и более

15. Туши овец и коз делят на ... сортовые отруба:

а) на 2 отруба

**б) на 6 отрубов**

в) на 7 отрубов

г) на 11 отрубов

16. Туши свиней делят на ... сортовые отруба:

а) на 2 отруба

б) на 6 отрубов

**в) на 7 отрубов**

г) на 11 отрубов

17. Туши крупного рогатого скота делят на... сортовые отруба.

а) на 2 отруба

б) на 6 отрубов

в) на 7 отрубов

**г) на 11 отрубов**

18. Дефростация это: —

**а) размораживание**

б) замораживание

в) хранение

г) охлаждение

19. При какой температуре варят колбасы в котлах:

**а) °С**

б) 100°С

в) 30-40°С

г) 120 °С

20. Какая температура при горячем способе копчения:

а) 90-100 °С

б) 10-20 °С

**в) 43-53 °С**

г) 15-18 °С

21. Срок копчения свинины:

а) 1 сутки

**б) 2 — 3 суток**

в) 5 дней

г) 7 дней

22. Хранение вареных колбас при температуре:

**а) 5-8°С.**

б) 8-10 °С.

в) 4-5 °С.

г) 10-12 °С.

23. Температура консервирования шкуры:

**а) 18-20**

в) 16-17

г) 10-12

24. Согласно ГОСТа 19 допускается к реализации мед, содержащий сахарозы не более:

**а) 5 %**

б) 10%

в) 1 %

г) 12%

25. Сколько процентов крови от живой массы содержится в организме свиней:

а) 1-2

б) 10-12

**в) 5**

г) 7-8

### **Вариант 3.**

1. Преимуществ новой системы закупок:

**а) само определяет размеры производства продуктов сельского хозяйства**

б) план имеет силу закона

в) поступает продукция сверх плана

г) нет вариантов

2. Условные обозначения на тушках птиц – цыплят:

**а) Ц**

б) ЦМ

в) ЦП

г) ЦБ

3. Условные обозначения на тушках птиц – цыплята-бройлеры:

а) Ц

б) ЦМ

в) ЦП

**г) ЦБ**

4. Условные обозначения по способу обработки полупотрошенных тушек птиц:

а) ЕЕ

**б) Е**

в) ПП

г) П

5. Условные обозначения по способу обработки потрошенных тушек птиц:

**а) ЕЕ**

б) Е

в) ПП

г) П

6. Ярлык с розовой полоской по диагонали вкладывают в тару с тушками:

**а) 1 категории**

б) 2

в) тощей

г) нет вариантов

7. Ярлык с зеленой полоской по диагонали вкладывают в тару с тушками:

а) 1 категории

**б) 2**

в) тощей

г) нет вариантов

8. Мясо говядину, телятину, баранину, свинину 1 категории маркируют клеймом:

а) квадратным

**б) круглым**

в) треугольным

г) овальным

9. Мясо говядину, телятину, баранину, свинину 2 категории маркируют клеймом:

**а) квадратным**

б) круглым

в) треугольным

г) овальным

10. Мясо говядину, телятину, баранину, свинину тощей категории маркируют клеймом:

а) квадратным

б) круглым

**в) треугольным**

г) овальным

11. Мясо свинину четвертой категории маркируют клеймом:

а) квадратным

б) круглым

в) треугольным

**г) овальным**

12. Каждое диетическое яйцо маркируют краской:

а) зеленой

б) синей

**в) красной**

г) желтой

13. Каждое столовое яйцо маркируют краской:

а) зеленой

**б) синей**

в) красной

г) желтой

14. Категории яиц обозначают цифрами – отборная:

**а) О**

б) От

в) 1

г) 2

15. Категории яиц обозначают цифрами – первая:

а) О

б) П

**в) 1**

г) 2

16. Категории яиц обозначают цифрами – вторая:

а) О

б) В

в) 1

**г) 2**

17. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов производится с помощью:

а) ведущих министерств

б) Министерства сельского хозяйства

**в) Госстандарт России**

г) ведомственная охрана

18. По результатам проверки соблюдения стандартов составляют:

а) приказ

б) указ

**в) акт**

г) рапорт

19. Государственная система стандартизации (ГСС) это:

а) приказ

**б) комплекс взаимоувязанных правил и положений**

в) государственный контроль

г) расположить в определенном порядке и последовательности

20. Систематизация объектов, явлений или понятий преследует цель:

а) приказ

- б) комплекс взаимоувязанных правил и положений
- в) государственный контроль
- г) **расположить в определенном порядке и последовательности**

21. Существует ... категорий стандартов:

- а) 3
- б) 4
- в) 9
- г) **6**

22. Существует ... видов стандартов:

- а) 3
- б) **4**
- в) 9
- г) 6

23. Отраслевые стандарты разрабатываются в случаях:

- а) **когда отсутствуют государственные стандарты**
- б) когда производится новая продукция
- в) государственный стандарт не соответствует требованиям
- г) нет вариантов

24. Государственные стандарты содержат

- а) **титульный лист**
- б) **предисловие**
- в) **содержание**
- г) **введение**

25. Отраслевые стандарты утверждаются:

- а) **ведущим министерством**
- б) Министерством сельского хозяйства
- в) Госстандартом России
- г) предприятием-изготовителем

26. Технические условия утверждаются:

- а) **ведущим министерством**
- б) министерством сельского хозяйства
- в) Госстандартом России
- г) **предприятием-изготовителем**

27. Стандарты на продукцию, услуги устанавливают требования :

- а) **к конкретной продукции**
- б) к пищевой продукции
- в) к кожевенному сырью
- г) к правилам приемки продукции

**Вариант 4.**



1. Температура молока при приемке на завод, °С:
  - а) 1-2
  - б) 20-25
  - в) 10**
  - г) -10
2. Маркировка говядины, телятины 1 категории:
  - а) круглым клеймом**
  - б) овальным
  - в) треугольным
  - г) квадратным
- 3.Преимущества новой системы закупок:
  - а) само определяет размеры производства продуктов сельского хозяйства**
  - б) план имеет силу закона
  - в) поступает продукция сверх плана
  - г) нет вариантов
4. Срок хранения сметаны:
  - а) не более 3 суток при температуре не выше 10°C
  - б) не более 72 часов при температуре 2-4°C**
  - в) не более 10 дней при температуре -30°C
  - г) не более 36 ч при температуре 4-8°C
5. В каком возрасте от крупного рогатого скота можно получить мясо высокого качества:
  - А )месяца
  - б) 10-12 лет
  - в) 15-18 мес**
  - г) 8 месяцев
6. Условные обозначения по способу обработки потрошенных тушек птиц:
  - а) ЕЕ**
  - б) Е
  - в) ПП
  - г) П
7. Срок хранения твердых сыров:
  - а) до 8 месяцев при температуре -5°C**
  - б) 1,5-2 месяца при температуре 8°C
  - в) 18 месяцев при тем-ре -5°C (созревшие сыры можно хранить)
  - г) до 4 месяцев при температуре -5°C
- 8.. Сублимационная сушка это:
  - а) обезвоживание замороженного продукта под вакуумом**

- б) развитие микроорганизмов
- в) длительное хранение
- г) высокочастотный нагрев

9. Мясо говядины, телятины, баранины, свинину 1 категории маркируют клеймом:

- а) квадратным
- б) круглым**
- в) треугольным
- г) овальным

10. Что характеризует сыропригодность молока:

- а) сорт
- б) нормализация
- в) свертываемость**
- г) гомогенизация

11. Срок хранения и реализации сырокопченых колбас высшего сорта:

- а) 10 суток
- б) 72 часа
- в) от 4 до 9 месяцев**
- г) 48 часов

12. Мясо говядины, телятины, баранины, свинину тощей категории маркируют клеймом:

- а) квадратным
- б) круглым
- в) треугольным**
- г) овальным

13. Процент скидки от живой массы всей партии на овец с мокрым и грязным шерстным покровом, птицы с мокрым и грязным оперением:

- а) 1%**
- б) 5%
- в) 10%
- г) 3%

14. Наибольшее значение при изготовлении колбас имеет:

- а) качество сырья**
- б) гибель микроорганизмов
- в) стерилизация
- г) укладка в ящики

15. Каждое диетическое яйцо маркируют краской:

- а) зеленой
- б) синей**

**в) красной**

г) желтой

16. По упитанности крупный рогатый скот делят на категории:

**а) 1и2**

б) 1,2и 3

в) 1,2,3 и 4

г) 1,2,3,4 и 5

17. Туши овец и коз делят на ... сортовые отруба:

а) на 2 отруба

**б) на 6 отрубов**

в) на 7 отрубов

г) на 11 отрубов

18. Категории яиц обозначают цифрами – первая:

а) О

б) П

**в) 1**

г) 2

19. По упитанности лошадей делят на категории (жеребята имеют только одну категорию):

**а) 1и2**

б) 1,2и3

в) 1,2,3 и 4

г) 1,2,3,4и 5

20. Туши крупного рогатого скота делят на... сортовые отруба.

а) на 2 отруба

б) на 6 отрубов

в) на 7 отрубов

**г) на 11 отрубов**

21. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов производится с помощью:

а) ведущих министерств

б) Министерства сельского хозяйства

**в) Госстандарт России**

г) ведомственная охрана

22. Сколько процентов крови от живой массы содержится в организме крупного и мелкого рогатого скота:

а) 1-2

б) 10-12

в) 5

г) 7-8

23. При какой температуре варят колбасы в котлах:

а) °С

б) 100°С

в) 30-40°С

г) 120 °С

24. Государственная система стандартизации (ГСС) это:

а) приказ

**б) комплекс взаимоувязанных правил и положений**

в) государственный контроль

г) расположить в определенном порядке и последовательности

25. За весенне-летний период одна пчелиная семья производит маточного молочка:

а) 5-10 кг

**б) 100-150 г**

в) 1-1,5 кг

г) 5-10 г

### Вариант 5.

1. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания

**а) высшего и первого сортов:**

б) третьего

в) четвертого

г) несортového

2. Маркировка говядины, телятины 1 категории:

а) круглым клеймом

б) овальным

в) треугольным

**г) квадратным**

3. Условные обозначения на тушках птиц – цыплят:

**а) Ц**

б) ЦМ

в) ЦП

г) ЦБ

4. Срок хранения простокваши на заводе до реализации:

**а) не более 24 ч при температуре не выше 8°С**

б) не более 10 дней -8°С

в) не более 1 месяца - 25°С

г) срок не ограничен

5. Качество мяса определяется:

- а) соотношением тканей**
- б) нормами выхода субпродуктов
- в) выбраковкой пораженных тканей
- г) истощением животных

6. Условные обозначения по способу обработки полупотрошенных тушек птиц:

- а) ЕЕ
- б) Е**
- в) ПП
- г) П

7. Срок хранения сливочного масла:

- а) не более 3 суток при температуре не выше 5°C
- б) до 10 суток при температуре - 5°C.**
- в) не более 10 дней при температуре -30°C
- г) не более 36 ч при температуре 4-8°C

8. Лучший способ размораживания мяса при наименьших потерях массы:

- а) медленное при температуре -5...0°C в течение 3..5 суток
- б) ускоренное при температуре 15...20°C - 24-30 часов**
- в) быстрое в паровоздушной среде при 20...25°C часов
- г) сверхбыстрое

9. Ярлык с зеленой полоской по диагонали вкладывают в тару с тушками:

- а) 1 категории
- б) 2**
- в) тощей
- г) нет вариантов

10. Срок хранения мягких сыров:

- а) до 8 месяцев при температуре -5°C
- б) 1,5-2 месяца при температуре 8°C
- в) 18 месяцев при тем-ре -5°C (созревшие сыры можно хранить)
- г) до 4 месяцев при температуре -5°C**

11. Срок хранения и реализации вареных колбас высшего сорта:

- а) 10 суток
- б) 72 часа**
- в) от 4 до 9 месяцев
- г) 48 часов

12. Мясо говядины, телятину, баранину, свинину 2 категории маркируют клеймом:

- а) квадратным**
- б) круглым
- в) треугольным
- г) овальным

13. Процент скидки от живой массы при приемке скота на переработку во второй половине стельности, суягности, жеребости, супоросности:

- а) 1%
- б) 5%
- в) 10%**
- г) 3%

14. Срок хранения и реализации сырокопченых колбас высшего сорта:

- а) 10 суток

- б) 72 часа  
**в) от 4 до 9 месяцев**  
г) 48 часов
15. Мясо свинину четвертой категории маркируют клеймом:  
а) квадратным  
б) круглым  
в) треугольным  
**г) овальным**
16. Время переработки скота после его приемки:  
а) не позднее чем через 2 часа  
б) не позднее чем через 3 суток  
в) не позднее чем через 30 дней  
**г) не позднее чем через день**
17. Продолжительность горячего метода копчения мяса:  
а) а часа  
б) от 3 до 7 суток  
**в) 12-18 часов**  
г) 30 дней и более
- 18 Категории яиц обозначают цифрами – отборная:  
**а) О**  
б) От  
в) 1  
г) 2
19. При сдаче-приемке кроликов по упитанности делят на категории:  
**а) 1 и 2**  
б) 1, 2 и 3  
в) 1, 2, 3 и 4  
г) 1, 2, 3, 4 и 5
20. Дефростация это: –  
**а) размораживание**  
б) замораживание  
в) хранение  
г) охлаждение
21. По результатам проверки соблюдения стандартов составляют:  
а) приказ  
б) указ  
**в) акт**  
г) рапорт
22. Сколько процентов крови от живой массы содержится в организме свиней:  
а) 1-2  
б) 10-12  
**в) 5**  
г) 7-8
23. Какая температура при горячем способе копчения:  
  
а) 90-100 °С  
б) 10-20 °С  
**в) 43-53 °С**  
г) 15-18 °С
24. Систематизация объектов, явлений или понятий преследует цель:  
а) приказ

- б) комплекс взаимоувязанных правил и положений
- в) государственный контроль
- г) **расположить в определенном порядке и последовательности**

25. Процесс превращения нектара в мед называется:

- а) **созреванием меда**
- б) обогащением меда
- в) качеством меда
- г) перемешивание меда

26. Туши свиней делят на ... сортовые отруба:

- а) на 2 отруба
- б) на 6 отрубов
- в) **на 7 отрубов**
- г) на 11 отрубов

**Вариант 6.**

1. Молоко нагретое до определенной температуры (63°C и выше, но не ниже точки кипения) называется:

- а) нормализованным
- б) **пастеризованным**
- в) микробиологическим
- г) восстановленным

2. Маркировка говядины, относящейся к тощей:

- а) круглым клеймом
- б) овальным
- в) **треугольным**
- г) квадратным

3. Условные обозначения на тушках птиц – цыплята-бройлеры:

- а) Ц
- б) ЦМ
- в) ЦП
- г) **ЦБ**

4. Срок хранения и реализация творога:

- а) не более 3 суток при температуре не выше 5°C
- б) не более 72 часов при температуре 2-4°C
- в) не более 10 дней при температуре -30°C
- г) **не более 36 ч при температуре 4-8°C**

5. В каком возрасте от свиней можно получить мясо высокого качества:

- а) 1-2 месяца
- б) 10-12 лет
- в) 15-18 мес
- г) **8 месяцев**

6. Ярлык с розовой полоской по диагонали вкладывают в тару с тушками:

- а) **1 категории**
- б) 2
- в) тощей
- г) нет вариантов

7. Процент скидки с живой массы на содержимое желудочно-кишечного тракта:

- а) 1%
- б) 5%
- в) 10%
- г) **3%**

8. Продолжительность холодного копчения мяса:  
ачаса

**б) от 3 до 7 суток**

в) 12-18 часов

г) 30 дней и более

9. Каждое столовое яйцо маркируют краской:

а) зеленой

**б) синей**

в) красной

г) желтой

10. По упитанности свиней делят на категории:

а) 1 и 2

б) 1, 2 и 3

в) 1, 2, 3 и 4

**г) 1, 2, 3, 4 и 5**

11. Туши свиней делят на ... сортовые отруба:

а) на 2 отруба

б) на 6 отрубов

**в) на 7 отрубов**

г) на 11 отрубов

12. Категории яиц обозначают цифрами – вторая:

а) О

б) В

в) 1

**г) 2**

13. За весенне-летний период одна пчелиная семья производит маточного молочка:

а) 5-10 кг

**б) 100-150 г**

в) 1-1,5 кг

г) 5-10 г

14. Срок копчения свинины:

а) 1 сутки

**б) 2 — 3 суток**

в) 5 дней

г) 7 дней

15. Существует ... категорий стандартов:

а) 3

б) 4

в) 9

**г) 6**

16. Сколько приносит пчела нектара за всю свою жизнь:

а) 1 кг

б) 100-200 г

**в) 6-8 г**

г) 3-4 г

17. Хранение вареных колбас при температуре:

**а) 5-8 °С.**

б) 8-10 °С.

в) 4-5 °С.

г) 10-12 °С.

18. Существует ... видов стандартов:

а) 3

**б) 4**



- в) 9
  - г) 6
19. Из нектара получается всего лишь меда:
- акг
  - б) 100-200 мг
  - в) 6-8 г
  - г) **3-4 г**
20. Температура консервирования шкуры:
- а) **18-20**
  - в) 16-17
  - г) 10-12
21. Отраслевые стандарты разрабатываются в случаях:
- а) **когда отсутствуют государственные стандарты**
  - б) когда производится новая продукция
  - в) государственный стандарт не соответствует требованиям
  - г) нет вариантов
22. Процесс превращения нектара в мед называется:
- а) **созреванием меда**
  - б) обогащением меда
  - в) качеством меда
  - г) перемешиванием меда
23. Согласно ГОСТа 19 допускается к реализации мед, содержащий сахарозы не более:
- а) **5 %**
  - б) 10%
  - в) 1 %
  - г) 12%
24. Государственные стандарты содержат
- а) **титульный лист**
  - б) **предисловие**
  - в) **содержание**
  - г) **введение**
25. Прополис представляет собой продукт переработки пчелами смолистых веществ растительного происхождения, его назначение:
- а) для оборудования гнезда
  - б) для заделки щелей, трещин улья
  - в) для поддержания надлежащих санитарных условий
  - г) **многообразно**

**Вариант 7.**

1. Температура молока при приемке на завод, °С:
- а) 1-2
  - б) 20-25
  - в) **10**
  - г) -10
2. Маркировка говядины, телятины 11 категории:
- а) круглым клеймом
  - б) овальным
  - в) треугольным
  - г) **квадратным**
3. Условные обозначения на тушках птиц – цыплята-бройлеры:
- а) Ц
  - б) ЦМ
  - в) ЦП

г) ЦБ

4. Срок хранения простокваши на заводе до реализации:

а) не более **24 ч при температуре не выше 8°C**

б) не более 10 дней -8°C

в) не более 1 месяца - 25°C

г) срок не ограничен

5. В каком возрасте от крупного рогатого скота можно получить мясо высокого качества:

а) месяца

б) 10-12 лет

в) **15-18 мес**

г) 8 месяцев

6. Ярлык с розовой полоской по диагонали вкладывают в тару с тушками:

а) **1 категории**

б) 2

в) тощей

г) нет вариантов

7. Срок хранения сливочного масла:

а) не более 3 суток при температуре не выше 5°C

б) **до 10 суток при температуре - 5°C.**

в) не более 10 дней при температуре -30°C

г) не более 36 ч при температуре 4-8°C

8.. Сублимационная сушка это:

а) **обезвоживание замороженного продукта под вакуумом**

б) развитие микроорганизмов

в) длительное хранение

г) высокочастотный нагрев

9. Мясо говядины, телятину, баранину, свинину 2 категории маркируют клеймом:

а) **квадратным**

б) круглым

в) треугольным

г) овальным

10. Что характеризует сыропригодность молока:

а) сорт

б) нормализация

в) **свертываемость**

г) гомогенизация

11. Срок хранения и реализации сырокопченых колбас высшего сорта:

а) 10 суток

б) 72 часа

в) **от 4 до 9 месяцев**

г) 48 часов

12. Каждое диетическое яйцо маркируют краской:

а) зеленой

б) синей

в) **красной**

г) желтой

13. Процент скидки с живой массы на содержимое желудочно-кишечного тракта:

а) 1%

б) 5%

в) 10%

г) **3%**

14. Продолжительность горячего метода копчения мяса:

ачаса

б) от 3 до 7 суток

**в) 12-18 часов**

г) 30 дней и более

15. Категории яиц обозначают цифрами – первая:

а) О

б) П

**в) 1**

г) 2

16. По упитанности свиней делят на категории:

а) 1и2

б) 1,2и 3

в) 1,2,3 и 4

**г) 1,2,3,4и5**

17. Туши крупного рогатого скота делят на... сортовые отруба.

а) на 2 отруба

б) на 6 отрубов

в) на 7 отрубов

**г) на 11 отрубов**

18. По результатам проверки соблюдения стандартов составляют:

а) приказ

б) указ

**в) акт**

г) рапорт

19. Сколько процентов крови от живой массы содержится в организме крупного и мелкого рогатого скота:

а) 1-2

б) 10-12

в) 5

**г) 7-8**

20. Какая температура при горячем способе копчения:

а) 90-100 °С

б) 10-20 °С

**в) 43-53 °С**

г) 15-18 °С

21. Существует ... категорий стандартов:

а) 3

б) 4

в) 9

**г) 6**

22. Сколько приносит пчела нектара за всю свою жизнь:

акг

б) 100-200 г

**в) 6-8 г**

г) 3-4 г

23. Температура консервирования шкуры:

**а) 18-20**

б) 25-30

в) 16-17

г) 10-12

24. Государственные стандарты содержат

**а) титульный лист**

**б) предисловие**

**в) содержание**

**г) введение**

25. Прополис представляет собой продукт переработки пчелами смолистых веществ растительного происхождения, его назначение:

а) для оборудования гнезда

б) для заделки щелей, трещин улья

в) для поддержания надлежащих санитарных условий

**г) многообразно**

Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4	Вариант 5	Вариант 6	Вариант 7
В	А	А	В	А	Б	В
А	Г	А	А	Г	В	Г
Б	В	Г	А	А	Г	Г
А	А	Б	Б	А	Г	А
Б	В	А	В	А	Г	В
Г	Г	А	А	Б	А	А
Б	Б	Б	А	Б	Г	Б
А	А	Б	А	Б	Б	А
Г	Б	А	Б	Б	Б	А
В	А	В	В	Г	Г	В
В	В	Г	В	Б	В	В
А	А	В	В	А	Г	В
Г	Б	Б	А	В	Б	Г
Г	В	А	А	В	Б	В
А	Б	В	В	Г	Г	В
Г	В	Г	А	Г	В	Г
А	Г	В	Б	В	А	Г
А	А	В	В	А	Б	В
Г	А	Б	А	А	Г	Г
В	В	Г	Г	А	А	В
Б	Б	Г	В	А	А	Г
В	А	Б	Г	В	А	В
Г	А	А	А	В	А	А
А	А	А, б, в, г	Б	Г	А, б, а, г	А, б, в, г
Г	В	А	Б	А	Г	Г
		Г		В		
		А				

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Стандартизация и сертификация 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 составили:

доктор с.-х.н., профессор кафедры зоотехнии Ужахов М.И.  
доцент кафедры зоотехнии , канд с.х.наук Долгиева З.М.

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.