МИНИСТЕРСТВОСЕЛЬСКОГОХОЗЯЙСТВАРОССИЙСКОЙФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕГОСУДАРСТВЕННОЕБЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГООБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана»
Кафедра Технологии производства и переработки сельхозпродукции

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент
_____А.В. Дмитриев
«21» мая 2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции (Оценочные средства и методические материалы)

Приложение к рабочей программе дисциплины (к рабочей программе практики)

Направление подготовки
36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринария

Форма обучения
очная/заочная/очно-заочная

Казань – 2026

Составитель: доцент, к.с.-х.н. Саляхов А.Ш.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «09» апреля 2026 года (протокол № 13)

Заведующий кафедрой:
канд. биол. наук, доцент Каюмов Р.Р.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана «14» апреля 2026 года (протокол № 10)

Председатель методической комиссии:
профессор, д.вет.н. Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Директор Загидуллин Л.Р.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета института № 21 от «18» апреля 2026года

1. ПЕРЕЧЕНЬКОМПЕТЕНЦИЙСУКАЗАНИЕМЭТАПОВИХФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП по направлению подготовки по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль) «Ветеринария», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине Б1.О.02.11 «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4 - способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.	ОПК-4.2-умеет работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований в разработке новых технологий	**Знать:** технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности. **Уметь:** применять современные технологии, включая цифровые, и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты. **Владеть:** навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий, в том числе цифровых.

2. ОПИСАНИЕПОКАЗАТЕЛЕЙИКРИТЕРИЕВОЦЕНИВАНИЯКОМПЕТЕНЦИЙНАРАЗЛИЧНЫХЭТАПАХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1–Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций(интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-4.2-умеет работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований в разработке новых технологий	**Знать:** технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, методах решения задач профессиональной деятельности ниже минимальных требований, допускает грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, методах решения задач профессиональной деятельности	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, методах решения задач профессиональной деятельности соответствует программе подготовки, но допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний о технических возможностях современного специализированного оборудования, методах решения задач профессиональной деятельности полностью соответствует программе подготовки, без ошибок
	Уметь: применять современные технологии, включая цифровые, и методы исследований в	При решении стандартных задач не умеет применять современные технологии, включая цифровые, и методы	Продемонстрированы умения применять современные технологии, включая цифровые, и методы исследований в	Продемонстрированы умения применять современные технологии, включая	Продемонстрированы умения применять современные технологии, включая цифровые,

	профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты. с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	цифровые, и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты, выполнены все задания, но не в полном объеме, но некоторыми недочетами	и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты. Без ошибок, выполнены все задания в полном объеме
	Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий, в том числе цифровых.	При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий, в том числе цифровых.	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий, в том числе цифровых.	При решении стандартных задач продемонстриро-ваны базовые навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий, в том числе цифровых.	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий, в том числе цифровых без ошибок и недочетов

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине (практике), допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине (практике) в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине (практике), освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине (практике), освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕМАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕДЛЯОЦЕНКИЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВИ(ИЛИ) ОПЫТАДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Типовые контрольные задания

ОПК-4-способениспользоватьвпрофессиональнойдеятельностиметодырешениязадач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.

Тестовые задания и разноуровневые задачи по разделам:

Тема 1.Современныетехнологииипромышленногопроизводствамолокакрупногорогатого скота

1 Назовите оптимальное поголовье коров на ферме при поточной цеховой системе производства молока
а)100 гол. б)200гол. в) 300гол. г)400гол.
2 Сколько времени находится теленок вместе с коровой в родильном боксе а) 12 ч б) 24 ч в) 36 ч г) 48 ч

3 Наиболее удобные по размеру(ширина× длина, см) стойла для отдыха коров и обслуживания их персоналом
а)120×180 б)130×150 в)120×200 г)130×220
4 Какие нормы площади отводятся для коров при беспривязном содержании их в помещении на глубокой несменяемой подстилке ?
а)5м^{2}б)10м^{2}в)15м^{2}г)20м^2
5 Назовите допустимую нормуплощади пола на теленка с 10-15-дневного до 2-месячного возраста
а)0,5м^{2}б) 1,0м^{2}в) 1,5м^{2}г)2,0м^2
6 Назовитедопустимуюконцентрациюуглекислотывпомещенияхдлямолочного скота а) 0,25 %б) 0,50 %в) 0,75 %г) 1,00 %
7 Назовитеоптимальнуюотносительнуювлажность впомещенияхдлямолочного скота а) 55 %б) 65 %в) 75 %г) 85 %
8 Черезкакоевремяотначалаподготовкикоровкдоениюначинаетсяприпускмолока а) 0-40 сб) 40-80 св) 80-120 сг) 120-160 с
9 Какойминимальныйиндексвымени должныиметь коровы,пригодныекмашинному доению
а) 20б)30в)40г)50
10 Назовитеформусосков,наиболеепригоднуюдлямашинногодоениякоров а) грушевиднаяб) цилиндрическаяв) бутыльчатаяг) карандашевидная
11 Назовитедопустимуюкислотностьсвежегомолока а) 13-15ºТб) 16-18ºТв) 19-21ºТг) 22-25ºТ
12 Назовитехарактеркоррелятивнойвзаимосвязимеждужирностьюмолокаиудоем а) отрицательнаяб) положительнаяв) нет связиг) разнонаправленная
13 Назовитехарактеркоррелятивнойвзаимосвязи междужирномолочностьюи белковомолочностью
а)отрицательнаяб)положительнаяв)нетсвязиг)разнонаправленная 14
Назовите продолжительность стандартной лактации коров
а)305днейб)365днейв)400днейг)465дней
15 Покакойформулеопределяюткоэффициентмолочности? а)
удой за лактацию × 100 /возраст в отелах
б)удойзалактацию×100/живую массу
в)удойзалактацию× содержаниежира/базиснуюжирностьмолока г)
удой за лактацию × содержание жира в молоке /100
16 Покакойформулеопределяюткоэффициентпостоянствалактации?
а)Удойзалактацию×100/Число днейлактации ×высшийсуточныйудой б)
Удой за лактацию × 100 / живая масса
в) Удой залактациюхсодержаниежира/базиснуюжирность г)
Удой за лактацию × жирность молока / 100
17 Скакимгодовымудоемотсреднегопоказателяпо стадунеобходимоотбиратькоров-первотелок
а)50%б)60%в)70%г)80%
18 Определите удой на коровуза первый квартал по контрольным суточным удоям 10 января –12 кг, 10января–13кг,20января –10кг,10февраля –12кг, 10февраля –15кг, 36февраля –10кг, 10марта–13кг, 10марта-14кг,20марта –11кг а)
1301кгб) 1201кгв) 1101 кгг) 901 кг
19 Определитеколичество молочного жираукоровы Сорокипригодовомудое3600 кги жирности молока 3,9 %
а)140кгб)150кгв)160кгг)170кг
20 Определитесреднеесодержаниежиравмолокеукоровы,если еёудой составилв 1 квартале .- 960 кг, 2 квартале - 940 кг, 3 квартале– 860 кг, 4 квартале– 710 кг при жирностимолока соответственно3,6%;3,9%;4,1%;4,5%.

а)4,06% б)4,02%в) 3,98%3,94%
21 Покакойформулепроводитсяпересчетмолокафактическойжирностинамолоко базисной жирности
а) Удой за лактацию × 100 / возраст в отелахб) Удой за лактацию × 100 / количество молочногожирав)Удойзалактациюфактический ×жирностьмолокафактическую/ жирность молока базовуюг) Удой за лактацию × количество молочного жира / 100 22 По какой формуле определяют количество молочного жира
а) Удойзалактацию×100/ высший суточный удойб) Удой залактацию ×100/живая массав) Удойза лактацию фактический × жирность молока фактическую / жирность молока базовуюг) Удой за лактацию× содержание жира в молоке / 100
23 Определитефактический процентжира20тмолокапризачетномвесеего равном 19т ибазисной жирности 3,7 %
а) 3,7%б)3,6%в)3,5%г)3,4%
24 Определитесколькономужно продатьмолокажирностью3,6%, еслизаказсоставляет 26 т, абазисная жирность 3,7 %.
а) 26,7тб)27,7тв)28,7тг)29,7т
25 Определитеколичествозачетного,еслифактическоеколичествоегосоставляет10 тонн, содержание жира фактическое4 %, а базисная жирность3,7 %
а)9,8б)10,8в)11,8г)12,8
26 Назовитекакаяпородаотноситсякмолочным?
а)бестужевскаяб) холмогорскаяв)калмыцкаяг)швицкая
27.Назовите,какаяпородаотноситсякжирномолочной?
а)черно-пестраяб)голштинскаяв)англерскаяг)джерсейская
28 Назовитепродолжительностьпроизводственногоиспользованиякороввлактациях, если ежегодная браковка составляет 14-15 %
а)2-3лактацииб)4-5лактациив)6-7лактациига)8-9лактации
29 Назовитепродолжительностьпроизводственногоиспользованиякороввлактациях, если ежегодная браковка равна 20-25 %
а) 2-3лактацииб) 4-5 лактациив)6-7лактациига)8-9лактации 30
Назовите продолжительность периода раздоя коров
а)30-60днейб)60-90днейв)90-120днейг)120-150дней
31 Назовитепродолжительностьсервис-периода,прикоторомможнополучить1теленка в год
а)до30б)30-60в)60-80г)80-120
32 Назовитемаксимальнуюпродолжительностьсухостойногопериода,прикотором можно получить здорового теленка
а)60-69б)70-79в)80-89г)90-99
33 Какоеколичествонетелейдляремонтастаданеобходимоиметьврасчетена100коров на начало года, если продолжительностьиспользования коров в стаде 4 лактации
а)15-20%б)20-25%в)25-30%г)30-35%
34 Вкакомвозрастепроводятосеменениетелок, еслиихживаямассасоответствует установленным стандартам по породе
а)12-14месяцевб)14-16месяцевв)16-18месяцевг)18-20месяцев
35 Назовитепродолжительностьиспользованиякоров(влактациях),еслиежегодный процент браковки коров равен 14-15%
а)2-3лактацииб)4-5лактациив)6-7лактацийг)8-9лактаций
36 ПотребованиямГОСТРФгруппачистотыдоброкачественногомолокакоровьего сырого должна быть, не ниже:
а)Iб)IIв)III
37 ПотребованиямГОСТРФсодержаниесоматическихклетокв1 $см^3$ доброкачественного молока коровьего сырого должно быть, не более:

а)4,0·10^5б) 5,0·10^5 в) 6,0·10^5

38 Какойприбориспользуютдляопределенияплотностимолока: а) ареометр б) потенциометр в) псхихрометр

39 .Какой метод используют для определения кислотности молока: а)потенциометрическийб)титрометрическийв) калориметрический

40 Дляавтоматизированногоуправлениястадомиучетапродуктивностискота используют международные системы:

а) «Crystal»б) «AfiFarm»в)«ДеЛаваль»

41 Основнымрегламентирующимдокументом,начинаяотпроизводителядопродавца молока и молочной продукции, является:

а)ТехническийрегламентТаможенногосоюза«Обезопасностимолокаи молочной продукции»

б)ТехническийрегламентТаможенногосоюза«О безопасностипищевой продукции»

в)ГОСТ 31449-2013Молококоровьесырое. Техническиеусловия

г)ГОСТ Р52054-2003Молоконатуральноекоровье –сырье.Технические условия

42 Притемпературе17Снашкалеареометразафиксированаплотностьмолока1,029 г/$см^3$. Необходимо привести показания ареометра к температуре 20 ºС.

а)28,4А

б)28,1А

в)29,5А

г)31А

43 Молокопоследойкидолжнобыть:

а)охлаждено непозднее2чпоследойки дотемпературы (4±2)С

б)профильтровано(очищено),охлажденонепозднее2чпоследойкидо температуры (4 ± 2) С

в)охлаждено не позднее 5 чпосле дойки до температуры (4 ± 2) С

г)профильтровано(очищено),охлаждено дотемпературы(4±2)С

44 Притемпературе22Снашкалеареометразафиксированаплотностьмолока1,027 г/$см^3$. Необходимо привести показания ареометра к температуре 20 ºС.

а)1,0305г/см3

б)1,0288г/см3

в)1,0308г/см3

г)1,0276г/см3

45 Молоко,взависимостиотмикробиологических, органолептическихифизико-химических показателей, подразделяют на сорта:

а)первый,второй, третий

б)первый,второйинесортовое

в)высший,первый,второйинесортовое

г)первый, второй, третий, несортовое

46 Притемпературе16Снашкалеареометразафиксированаплотностьмолока1,031 г/$см^3$. Необходимо привести показания ареометра к температуре 20 ºС.

а)1,0298г/см3

б)29,8А

в)1,0308г/см3

г)1,0278г/см3

47 Притемпературе18Снашкалеареометразафиксированаплотностьмолока1,030 г/$см^3$. Необходимо привести показания ареометра к температуре 20 ºС.

а)28,4А

б)29,4А

в)1,0308г/см3

г)1,0294г/см3

48 Притемпературе15Снашкалеареометразафиксированаплотностьмолока1,032 г/см^3. Необходимо привести показания ареометра к температуре 20 ºС.

а)1,0305г/см3

б)1,0288г/см3

в)1,0308г/см3

г)1,0278г/см3

49 Плотностьмолокаопределяютпритемпературе:

а)15 С

б)20С

в)25С

г)18С

50 Количествооднопроцентногомолокаполучают:

а)делением фактического удоя на 100

б)делениемфактическогоудоянажирность

в)умножениемфактическогоудоянажирность

г)умножением фактического удоя на 3,4

51 Количествомолочногожиразалактациюнаходят:

а)делением фактического удоя на 100

б)делениемоднопроцентногомолокана100

в)умножениемфактическогоудоянажирность

г)умножением фактического удоя на 3,4

52 Среднеесодержанияжира(белка)вмолокезалактациюопределяют:

а)делением фактического удоя на 100

б)каксреднееарифметическоепомесяцамлактации

в)умножением фактического удоя на жирность

г)делениемоднопроцентногомолокананатуральныйудой 53

Органолептическими показателями молока являются:

а)Кислотностьи плотность

б)Температуракипенияизамерзания

в)Цвет и консистенция

г)Плотностьи вязкости

54.Органолептическимипоказателямимолокаявляются:

а)Вкус и запах

б)Кислотностьиплотность

в)Плотность и вязкости

г)Температуракипенияизамерзания

55 СогласнотребованиямГОСТ,плотностьсырогомолокадолжнасоставлять:

а)1,029 г/см ^{3}

б)1,032до1,038г/см^3

в)неменее1,036г/см^3

г)неменее1,027г/см^3

56 Кислотностьмолокаизмеряетсяв:

а)Градусы Тернера (Т)

б)ГрадусыЦельсия(С)

в)Величина рН

г)ГрадусыАреометра (А)

57 Титруемаякислотностьсырогомолокадолжнабытьвпределах:

а)16-21 Т

б)19-20Т

в)14-15Т

г)12-13Т

58 Общаякислотностьмолокаопределяется:
а)Методом Гербера
б)Методомтитрования
в)Методом Дуденкова
г)Ареометрическимметодом 59
В градусах Ареометра измеряется:
а)Кислотностьмолока
б)Плотность молока
в)Группа чистоты
г)Бактериальнаяобсемененность
60 Постепенизагрязненностимеханическимипримесямимолокоподразделяютна: а)3 группы
б)2группы
в)4группы
г)5групп
61 Вусловияххозяйствпроизводится:
а)Термическая обработка молока
б)Вторичная обработка молока
в)Первичнаяобработкамолока
г)Гигиеническаяобработкамолока
62 Молокоприпервичнойобработкеохлаждаютдотемпературы:
а)4±2 С
б)6-8С
в)8-10С
г)8±2С
63 Качествомолокаоценивается по:
а)Физико-химическимпоказателям
б)Органолептическим показателям
в)Микробиологическимпоказателям
г)Всем перечисленные признаки
64 Какопределяетсягруппачистотысырогомолока?
а)При помощи весов
б)Припомощифильтров
в)Визуальнымосмотром
г)Редуктазной пробой
65. Базиснаяобщероссийскаянормамассовойдолижирамолока:
а)3,5 %
б)3,4%
в)3,2%
г)2,5%
66. Базиснаянормамассовойдолибелкавмолоке:
а)3,0 %
б)3,4%
в)3,2%
г)2,5%
67. Согласноправиламприемки,титрируемаякислотностьмолокадолжнаопределяться: а)1 раз в 10 дней
б)ежедневновкаждойпартии
в)не реже двух раз в месяц
г)1разв5дней
6.8Согласноправиламприемки,органолептическиесвойствамолокадолжны определяться:

а)1разв10дней
б)ежедневновкаждойпартии
в)не реже двух раз в месяц
г)1разв5дней

69 Согласноеправиламприемки,массоваядоляжирамолокадолжнаопределяться: а)1 раз в 10 дней
б)ежедневновкаждойпартии
в)не реже двух раз в месяц
г)1разв5дней

70 Согласноеправиламприемки,плотностьмолокадолжнаопределяться:
а)1 раз в 10 дней
б)ежедневновкаждойпартии
в)не реже двух раз в месяц
г)1разв5дней

71 Согласно требованиямГОСТ,массоваядоляжирамолокадолжнасоставлять,(%):
а)3,4
б)3,0
в)неменее2,8
г)неменее3,0

72 Согласно требованиямГОСТ,массоваядолябелкамолокадолжнасоставлять,(%):
а)3,4
б)3,0
в)неменее2,8
г)неменее3,0

73 Согласно требованиямГОСТ,массоваядолясухихобезжиренныхвеществ(СОМО) молока должна составлять, (%):
а)3,8
б)10,0
в)неменее8,2
г)неменее6,0

74 Дляуправлениястадомиспользуютсяпрограммы:
а)Dairy Comp 305
б)DelPro
в)AfiFarm
г)AFIKIM
д)ALPROFeedManager
е)СЕЛЭКС
ж)MPG™
з)BOLT™- закрепляетбыковзаматочным поголовьемсцельюисключения инбридинга;

75 Дляуправлениякормлениемиспользуютсяпрограммы:
а)Dairy Comp 305
б)DelPro
в)AfiFarm
г)AFIKIM
д)ALPROFeedManager
е)СЕЛЭКС
ж)MPG™
з)BOLT™

76 Дляуправлениявоспроизводствомиспользуютсяпрограммы:
а)Dairy Comp 305
б)DelPro

в)AfiFarm
г)AFIKIM
д)ALPROFeedManager
е)СЕЛЭКС
ж)MPG™
з)BOLT™

77 ПрограммаСЕЛЭКСиспользуетсядля:
а)управлениястадомиселекционно-племеннойработой
б)управления стадом
в)управления кормлением стада

78ПрограммаMPG™используетсядля:
а)закрепляетбыковзаматочнымпоголовьемсцельюисключенияинбридинга
б)подбора группы быков под индивидуальные цели селекции хозяйства
в)управления доением коров

79ПрограммаBOLT™используетсядля:
а)закрепляетбыковзаматочнымпоголовьемсцельюисключенияинбридинга
б)подбора группы быков под индивидуальные цели селекции хозяйства
в)управлениядоениемкоров

80Дляуправлениякормлениемиспользуетсяпрограмма:
а)Dairy Comp 305
б)AFIKIM
в)СЕЛЭКС

82Дляуправлениястадомиспользуетсяпрограмма:
а)Dairy Comp 305
б)AFIKIM
в)СЕЛЭКС

83Дляуправлениявоспроизводствомиспользуетсяпрограмма:
а)Dairy Comp 305
б)AFIKIM
в)СЕЛЭКС

84СистемаХитайм(Heatime)используетсядля:
а)выявленияполовойохотыиизмеренияруминации укоров
б)управления стадом и селекционно-племенной работой
в)управлениякормлениемстада 85

Что такое транспордер?
а)радиочастотный передатчик, который крепитсянашее коровы
б)радиочастотныйпередатчик,которыйкрепитсянаногекоровы
в)радиочастотныйпередатчик,которыйпомещаетсяврубецкоровы 86

Транспордер Heatime HR-Tag™ используется для:
а)продолжительностиириткмажеваниякоровы иинтерваловмежду отрыгиваниями
б)идентификации,охотыи руминацииживотных
в)выявления половойохотыиизмеренияруминации укоров 87

Капсула EBOLUS передаёт данные:
а)обиохимическихифизиологическипараметрахврубце коровы б)о двигательной активности коровы
в)осоставемолока

88 КапсулуEBOLUSустанавливают:
а)в рубце коровы
б)наошейникекоровы
в)на транспордере

89 УстановитьсоответствиеПредусловияиподготовительныхдействия

пользователявпрограмме Меркурий

Длявыполненияоперациинеобходимо соблюдение следующих условий:

1. Перейдитепоссылке https://assol.vetrf.ruинажмитена кнопку «Войти в систему»
2. Пользовательдолжениметьдоступк подсистеме «Меркурий.ГВЭ».
3. Пользовательдолжениметьправо доступа «Должностное лицо».
4. Обратитьсяпоэлектроннойпочтена адрес argus@fsvps.ru
5. Пользовательдолжениметьдоступк подсистеме «Аргус.ВУ».
6. Пользовательдолжениметьдоступ хотя бы кодномуобслуживаемому предприятию.

Дляреализациифункциисредствами подсистемы необходимо выполнить следующие действия:

A. Нажмите на кнопку «Поиск» на страницепросмотрасписка ХСВ результатеоткроетсяокно,вкотором можно выбрать необходимые критерии поиска
B. Выполнитьвходвподсистему «Меркурий.ГВЭ».
C. Выберитенеобходимыекритериии нажмите «Найти».
D. Выбратьизспискаобслуживаемое предприятие, на котором осуществляется деятельность.
E. Открыть раздел «Журнал продукции»иперейтивподраздел «Входнаяпродукция»или «Вырабатываемаяпродукция».
F. Открыть страницу «Просмотр информациихозяйствующем субъекте»
G. Выполнитьпоисксуществующей записи складского журнала предприятия на партию подконтрольнойпродукции.
H. Открытьнайденнуюзаписьна просмотр.
I. Открытьраздел«Журнал».

90 Установитесоответствиемеждуприборамии ихфункциями:

	А.ЭкспертСоматос
1.Определениежирности молока	Б.Клевер-2
	В.СоматосМИНИ
2. Определение количества соматическихклетоквмолоке	Г.КлеверМини
	Д.ЭкомилкСкан

91 Качествамолокапоследоенияопределяютприпомощи: а) Клевер
б)Соматос
в)АнализаторАКМ-99
г)Лактан

92 Установитеправильнуюпоследовательностьприпроведениимикроскопии:

Установить микроскоп перед собой

1. Провестиизучениеобъекта
2. Опустить объективврабочееположение
3. Установитьмалоеувеличение

93 Установитеправильнуюпоследовательностьпривыполнении измеренийпоказателей качества молока на ультразвуковом анализаторе молока «Клевер»:
1. Контрольработоспособностиприбора
2. Завершитьизмерениявылить пробу
3. Налить(20±3)см^{3}продуктавпробоприемниканализатора
4. Промытьизмерительнуюкамеруприготовленнойпробой
94 Дляопределенияколичествасоматическихклетоквмолокеукрупного рогатогоскота используют:
А.аппаратОхотник
Б. аппарат Клевер
В.аппаратДраминского Г.
аппарат Соматос
95 Дляопределенияфальсификациимолокаимолочныхпродуктов ветеринарно-санитарные эксперты используют**:**
А.инвертированныймикроскоп
Б. люминоскоп
В.стереоскоп
Г.бинокулярныймикроскоп
96 Какойанализатормолокаспособенопределитьвпробеколичестволактозыи минеральных веществ
А. Клевер-2
Б.Клевер-2М
В. Клевер-23
Г. Клевер-32
97 Каковдиапазонопределенияколичествасоматическихклетокв 1см^{3}молокав анализаторе молока Соматос-Мини?
А.10-30тыс.
Б. 30-50тыс.
В.50-70тыс.
Г.90-1500тыс.
98 Какиеизперечисленныхприборовиспользуютсядляопределения качественных показателей молока:
1. ИономервысокостабильныйИ160Ь
2. Лактансерии 1-4мини
3. ЭкспертSCC
4. Стейк-Про
99 Какиеизперечисленныхпоказателейнемогутбытьопределеныультразвуковым анализатором молока Лактан исп. 600:
1. Массоваядоляжира
2. Массоваядолябелка
3. Количествосоматическихклеток
4. Кислотность
100 Расположитевправильномпорядкедействияприисследованииимолокааппаратом «СОМАТОС»:
1. Включитьприборвсеть
2. Подготовитьпробумолока:тщательноперемешать ипрофильтровать черездвойной слой марли
3. Нажатькнопку«РАБОТА»ивлитьвколбуприбора 5млраствора препарата «Мастоприм»
4. Влитьвколбуприбора 10млмолока
5. Нажатькнопку«РАБОТА»
6. Считатьсиндикаторапоказатели

7. Промытьколбуприбордистиллированнойводойопродуть грушей
101 ВкакойразделличногокабинетаподсистемыМеркурийГВЭнеобходимозайти, чтобы начать работу над созданием нового ветеринарного сертификата:
1. Транзакции
2. ВСД
3. Журналпродукции
4. Инвентаризация
102 Какойнормативныйдокумент определяетправилаработысветеринарными сопроводительными документами?
1. «Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документоввэлектронной формеи порядкаоформленияветтеринарныхсопроводительных Документов на бумажных носителях» (Приказ От 27 декабря 2016 г. N 589)
2. Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документовипорядокоформленияветтеринарныхсопроводительныхдокументовв электронном виде (ПРИКАЗ от 17 июля 2014 года N 281)
2. Обутвержденииформызаявленияобаттестациииспециалистоввобластиветеринариии порядка проведения проверки знаний специалистами в области ветеринарии актов, регламентирующихвопросыосуществленияветтеринарнойсертификации,ипрактических навыков оформления ветеринарных сопроводительных документов (Приказ от3мая2017г. N212)
3. Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарнымисопроводительнымидокументами(ПРИКАЗот18декабря2015годаN 648)
103. Укажитеалгоритмдействияработынааппарате«Соматос»
1. Ввестив колбумолоко иводный раствор«Мастоприм»
2. Перемешивание.
3. Подсчетсоматическихклеток.
4. Нажатькнопку«ВВОД»
104. Укажитеправильныйалгоритмдействияприработесцентрифугой:

1. Выключательчасовустановитьвположениевключено,приэтомнаклавишебудет видна красная точка.
2. Установитьтребуемоевремяценрифугированиясучётомвременноразгона.
3. Установитьручкойнадатчикечастотывращенияроторанатребуемоечисло оборотов.
4. Установить пробирки, заполненные центрифугатом, в гнёзда ротора, причём каждуюпарунаполненныхпробирокразмещатьдиаметральнопротивоположны х гнёздах ротора.

4. С помощью чего проводят центробежную очистку молока на молоперерабатывающем предприятии

1. Фильтры
2. Сепараторы–молокоочистители
3. Пастеризаторы
4. Стерилизаторы
5. Гомогенизаторы

5. К какому процессу переработки молока относится следующее «При переходе от малых

скоростей движения к высоким происходит деформация жирового шарика: его передняя часть, включаясь в поток в щели с большой скоростью, вытягивается в нить и дробится на мелкие капельки»

1. Сепарирование
2. Нормализация
3. Гомогенизация
4. Пастеризация
5. Аэронизация

6. Отчегоглавнымобразомзависитэффективностьочисткимолокавсепараторах – молокоочистителях

1. Температурамолока
2. Объёммолока
3. Плотностьмолока
4. Белковостимолока

7. Оптимальнаятемпературасепарированиямолока°С

1.0
2.10
3.20
4.40
5.60

8. Какаятемператураохлаждениямолока(припервичнойобработкемолока)
1.0ºС
2. 2 – 4 ºС
3. 8 – 10 ºС
4. 10 – 12 ºС
5. 12 – 13 ºС

9.Какаятемпературахранениямолока(припервичнойобработкемолока)
1.0ºС
2. 2– 4 ºС
3. 8 – 10 ºС
4. 10 – 12 ºС
5. 12 – 13 ºС

10.Чтотакоенормализациямолока?

1.Измельчениежировыхшариковмолока.
2. Приведениемолокастандартнойжирности.
3. Нагреваниемолокапритемпературеот63до90ºС.
4. Нагреваниемолокавыше100 ºС.
5. Очисткамолокаотмеханических примесей.

11.Чтотакоегомогенизациямолока?
1. Измельчениежировыхшариковмолока.
2. Приведениемолокастандартной жирности.
3. Нагреваниемолокапритемпературеот63до90ºС.
4. Нагреваниемолокавыше100 ºС.
5. Очисткамолокаотмеханических примесей.

12.Чтотакоепастеризациямолока?

1. Измельчениежировыхшариковмолока.
2. Приведениемолокастандартнойжирности.
3. Нагреваниемолокапритемпературеот63до98ºС.
4. Нагреваниемолокавыше100 ºС.
5. Очисткамолокаотмеханических примесей.

13.Чтотакоестерилизациямолока?
1. Измельчениежировыхшариковмолока.
2. Приведениемолокастандартнойжирности.
3. Нагреваниемолокапритемпературеот63до90ºС.
4. Нагреваниемолокасвыше100 ºС.
5. Очисткамолокаотмеханических примесей.

14.Чтотакоесепарированиемолока?
1. Измельчениежировыхшариковмолока.
2. Приведениемолокастандартнойжирности.
3. Разделениемолоканадвефракциисливкииобезжиренноемолоко
4. Очисткамолокаотмеханических примесей.

15. Укажите правильную последовательность операций по первичной обработке молока:
1. Транспортировка
2. Хранение
3. Охлаждение
4. Очистка

Запишитеответ:

16. Установите соответствие между название и сущностью переработки молока: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца

1	Очисткамолока	А	Разделениянадвефракции обезжиренную и жирную
2	Сепарированиемолока	Б	Дроблениежировыхшариков
3	Нормализациямолока	В	Уничтожениемикрофлоры
4	Пастеризациямолока	Г	Очисткамолокаотмеханических примесей
5	Гомогенезациямолока	Д	Приведениемолокастандартной жирности

17. Чтотакоесепарированиемолока?

1. Засчетчегопроводитсяочисткамолокавсепараторах– молокоочистителях
2. Отчеглавнымобразомзависитэффективностьочисткимолокав сепараторах – молокоочистителях
3. Какпроводятнормализациюмолока,есливисходномцельноммолоке содержание жира ниже, чем требуется

18. Какиепорокимолокакормовогопроисхождения?

1. Стародойноемолоко,молозиво.
2. Салистый,горькийвкусизапах.
3. Горький,рыбныйвкусизапах.
4. Горький,рыбный,затхлый,салистыйвкусизапах

Горький,рыбный,соленый,сладкийвкусизапах.

6. Какоценениваютэффективностьгомогенизациимолока
   1. По размеру жировыхшариков истепениотстаиванияжировойфазы молока.
   2. Поплотностимолока
   3. Покислотностимолока
   4. Постепенисодержанияжираибелка

7. Скакойцельюприменяютспособраздельнойгомогенизациимолока
   1. Снизитьмеханическоевоздействиенамолочныйбелок
   2. Снизитьмеханическоевоздействиенамолочныйжир
   3. Увеличитьмеханическоевоздействиенамолочныйбелок
   4. Увеличитьмеханическоевоздействиенамолочныйжир

8. Сущностьнормализациимолоканепрерывнымспособом
   1. Нормализация осуществляется в потоке на сепараторе – сливкоотделителе.
   2. Смешивают обрат и сливки с цельным молоком, или между собой в количествах, необходимых для получения молока с заданной жирностью.
   3. Нормализуютмолокоотстаиванием
   4. Нормализуютмолокогомогенизацией

9. Оптимальноедавлениепригомогенизациимолока
   1. 1-3МПа
   2. 5-10МПА
   3. 10-20МПА
   4. 30-40МПА
   5. 40-50МПА

10. Для чего молокообрабатываютметодамиаэрации,дезодорации
   1. Удалениебактерий
   2. Удалениемеханическихпримесей
   3. Расщеплениежировыхшариков
   4. Удаленияпостороннихпривкусовизапахов

Тема 2. Основы технологии производства говядины и переработки мяса

1 Скольковременинаходитсятеленоквместескоровойвродильномбоксе а)
12 чб) 24 чв) 36 чг) 48 ч
2 Какиенормыплощадиотводятсядлябычковприбеспривязномсодержанииихв помещениина глубокой несменяемой подстилке ?
а)5м^{2}б)10м^{2}в)15м^{2}г)20м^2
3 Назовитедопустимуюнормуплощадиполанателенкас10-15-дневного до 2-месячного возраста
а)0,5м^{2}б) 1,0м^{2}в) 1,5м^{2}г)2,0м^2
4 Назовитедопустимуюконцентрациюуглекислотывпомещенияхдляоткармливаемого скота
а)0,25%б)0,50%в) 0,75%г)1,00%

5 Назовитеоптимальнуюотносительнуювлажностьвпомещенияхдляоткармливаемого скота
а)55%б)65%в)75%г)85%
6 Назовитеочерёдностьскармливаниякормов,исходяизфизиологиипищеварения откармливаемого скота
а)сочныйкормб)сенажв)сеног) концентраты
7 Сколько ЭКЕтребуетсяпривыращиваниителокдо 1года,чтобыдостичьживоймассы коров 500-550 кг
а)770-840б)840-910в)910-980г) 980-105
8 Сколько ЭКЕтребуетсяпри выращиваниибычковот1годадо2-хлет, а)
1260-1400б) 1400-1540в) 1540-1680г) 1680-1820
9 Назовитехарактеркоррелятивнойвзаимосвязи междуживоймассойисреднесуточным приростом бычков
а)отрицательнаяб)положительнаяв)нетсвязиг)разнонаправленная 10
Назовите какая порода относится к мясным?
а)бестужевскаяб)холмогорскаяв)калмыцкаяг)швицкая 11Назовите,
какая порода не относится к мясной ?
а)черно-пестраяб)герефордская в)шаролег)лимузин
12Какуюживуюмассудолженимеетьмолодняккрупного рогатогоскотаприпостановке на откорм?
а)100-150кгб)150-200кгв)200-250кгг)250-300кг
13Вкакомвозрастепроводятосеменениетелок,еслиихживаямассасоответствует установленным стандартам по породе
а) 12-14месяцевб) 14-16месяцевв)16-18месяцевг)18-20месяцев 14 С
какого возраста ремонтный молодняк содержат на пастбищах
а)1-2месб)2-4месв)4-6месг)6-8мес.
15Потребованиям ГОСТРФвзависимостиотполаи возрастакрс дляубоя подразделяют (выберите правильные ответы):
а)молодняк-бычки(МБ) б)
бычки-кастраты (МК) в)
телки (МТ)
г)коровы-первотелки(МКП) д)
коровы (ВК)
е)быки(ВБ)
ж)телята-молочники(ТМ)
з) телята (Т)
16. По термическомусостояниюговядинуи телятинуподразделяют на(выберите правильные ответы):
а)парную
б) остывшую
в) охлажденную
г)подмороженную
д) замороженную
е) размороженную
17. Ккакойкатегорииотноситсямолодняккрупногорогатогоскотасживоймассой500 кг:
а) супер б)примав)элита
18. Живаямассакрупногорогатого скота:
а)массакрупногорогатого скотазавычетомутвержденныхвустановленномпорядке скидок с фактической живой массы
б)массакрупногорогатогоскота
в)массакрупногорогатогоскотазавычетомскидоксфактическойживоймассы

18Говядинуотмолоднякакрупногорогатого скотасмассойтушинеменее240кг относят к категории:
а)суперб)примав)экстраг)отличная 19
Запрещается направление на убой:
1. неидентифицированныхживотных,больныхилиподозреваемыхвзаболевании
2. имеющихтемпературутела,отличнуюотфизиологическойнормыдляживотных соответствующего вида и возраста
3. непрошедшихпредубойнуювыдержкубезкормления(далее -предубойнаявыдержка) и предубойный ветеринарный осмотр
4. снавознымизагрязненияминакожныхпокров
20 Крупныйрогатыйпередубоемподлежитпредубойнойвыдержкевтечение:
1. неменее15часов
2. неменее24часов
3. неменее10часов
4. неменее48часов
21 Приосуществлениидеятельностипоубоюживотныхследуетруководствоваться нормативными документами:
1. ТРТС034/2013 «Обезопасностимясаимяснойпродукции»
2. Ветеринарныеправилаубояживотных
3. Ветеринарныеправиланазначенияипроведения ветеринарно-санитарной экспертизы мясаипродуктовубоя(промысла)животных,предназначенныхдляпереработкии(или) реализации
4. ЗаконРФ«Оветеринарии»
22 Процессубоявключаетвсебяследующиеоперации:
1. Обездвиживание(оглушение),обескровливание,забеловкаисъемкашкур,нутровка, разделениетушнаполутуши,четвертины;зачистка,проведениеветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарное клеймение туш и шкур, охлаждение
2. Обескровливание,обездвиживание(оглушение),забеловкаисъемкашкур, нутровка, разделениетушнаполутуши,четвертины;зачистка,проведениеветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарное клеймение туш и шкур, охлаждение
3. Обездвиживание (оглушение), обескровливание, нутровка, разделение туш на полутуши, четвертины;забеловкаисъемкашкур, зачистка, проведениеветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарное клеймение туш и шкур, охлаждение
23 Врамкахпроведенияветеринарно-санитарнойэкспертизывместахубояживотных осуществляются:
1. послеубойныйосмотрмясаипродуктов убоя
2. отборинаправлениепробмясаипродуктовубоядляпроведениялабораторных исследований и их исследование
3. ветеринарноеклеймениемясаипродуктовубоя
4. всеответыверны
24 Требованияксостояниюпредубойныхживотныхрегламентируютсяследующими нормативными документами:
1. ТРТС021/2011«Обезопасностипищевойпродукции»(утв. РешениемКомиссииТСот 09.12.2011 года № 880)
2. ТРТС034/2013«Обезопасностимясаимяснойпродукции»(утв.РешениемКомиссии ТС от 09.10.2013 года №68)
3. «Правилавобластиветеринарииприубоеживотныхипервичнойпереработкемясаи иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности» (утв. Приказом Минсельхоза РФ от 12.03.2014 г. № 72)
4. "Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизымясаимясныхпродуктов"(утв.МинсельхозомСССР27.12.1983)(вместес "Методиками физико-химического исследования мяса")

25 Припоступлениживотныхвместаубояживотныхспециалистом Госветслужбы в рамках проведения предубойного ветеринарного осмотра животных осуществляется:
1. рассмотрениедокументовисведений,представленныхвладельцемживотных
2. осмотрживотныхсцельювыявленияобольныхили подозреваемыхвзаболевании
3. внесениеинформациирезультатахпредубойноговетеринарногоосмотраживотныхв журнал учета результатов предубойного ветеринарного осмотра
26 Ветеринарныесопроводительныедокументынаживотных,направляемыхнаубой, должны содержать:
1. результатыпроведенныхветеринарно-профилактическихмероприятийвотношении животных
2. информациюоприменениилекарственныхпрепаратовдляветеринарногоприменения и соблюдении сроков их выведения из организма животных
3. видиколичествоживотных
4. наименованиехозяйства,фамилияиинициалывладельца;адресхозяйства 27
По термическому состоянию говядину и телятину подразделяют на:
1. парную,охлажденную,замороженную
2. парную,замороженную
3. парную,охлажденную
4. охлажденную,замороженную
28Термическоесостояниеговядиныопределяется:
1. наповерхноституши
2. втолщемышц
3. втолщемышцнаглубиненеменее1 см
4. втолщемышцнаглубиненеменее3см
29Говядинуителятинуреализуютввиде:
1. целыхтушиличетвертинсвырезкойилибезнее.
2. продольныхполутуш или четвертинсвырезкойилибез нее.
3. четвертинсвырезкой
4. толькоцелыхтушсвырезкой
30Допускаетсяливыпусквобращениемяса,замороженногоболееодногораза?
1. недопускается
2. допускается
3. допускаетсятолько дляпроизводстварубленыхполуфабрикатов
4. неимеет значение
31Впродуктыубоятакже входят:
1. жир-сырец
2. субпродукты
3. эндокринно-ферментноесырье
4. техническоесырье
32Субпродукты взависимостиотвкусовыхикулинарныхдостоинствделятсяна:
1. двекатегории
2. трикатегории
3. 4категории
4. категориюАиБ
33Ксубпродуктамотносятся:
1. жир-сырец,шкура
2. печень,почки,язык,мозги,сердце, диафрагма
3. рубец,калтык,вымя,пикальноемясо,сычуг, легкие
4. поджелудочнаяжелеза,щитовиднаяжелеза,гипофиз
34Характеристикамолоднякакрупногорогатогоскотавзависимостиотвыполненности форм туловища и степени развития мускулатуры –
1. Классмолоднякакрупногорогатогоскота

2. Подклассмолоднякакрупногорогатогоскота
3. Категориямолоднякакрупногорогатогоскота
4. Типмолоднякакрупногорогатого скота
35Характеристикамолоднякакрупногорогатогоскотавзависимостиотстепениразвития жировой ткани –
1. Классмолоднякакрупногорогатогоскота
2. Подклассмолоднякакрупногорогатогоскота
3. Категориямолоднякакрупногорогатогоскота
4. Типмолоднякакрупногорогатогоскота
35 Характеристикамолоднякакрупногорогатогоскотавзависимостиотживоймассы, класса и подкласса –
1. Классмолоднякакрупногорогатогоскота
2. Подклассмолоднякакрупногорогатогоскота
3. Категориямолоднякакрупногорогатогоскота
4. Типмолоднякакрупногорогатого скота
36 Характеристика взрослого крупного рогатого скота, телят и телят-молочников в зависимостиотвыполненностиформтуловища,степениразвитиямускулатурыижировой ткани –
1. Классвзрослогокрупногорогатогоскота
2. Подклассвзрослогокрупногорогатогоскота
3. Категориявзрослогокрупногорогатогоскота
4. Типвзрослогокрупногорогатогоскота
37 Взависимостиотполаивозрастакрупный рогатыйскотдляубояподразделяютна:
1. намолодняк
2. взрослый
3. телят-молочников
4. телят
38 Категорияговядиныотмолоднякакрупногорогатогоскота-
1. характеристикаговядиныотмолоднякакрупного рогатогоскотавзависимостиот массы туш, класса и подкласса.
2. характеристикаговядиныотмолоднякакрупного рогатого скотавзависимостиот степени развития мышечной ткани
3. характеристикаговядиныотмолоднякакрупного рогатогоскотавзависимостиот степени развития жировой ткани
39 Классговядиныотмолоднякакрупногорогатогоскота–
1. характеристикаговядиныотмолоднякакрупного рогатогоскотавзависимостиот массы туш, класса и подкласса.
2. характеристикаговядиныотмолоднякакрупного рогатогоскотавзависимостиот степени развития мышечной ткани
3. характеристикаговядиныотмолоднякакрупного рогатогоскота взависимостиот степени развития жировой ткани
40 Подклассговядиныотмолоднякакрупногорогатогоскота–
1. характеристикаговядиныотмолоднякакрупного рогатогоскотавзависимостиот массы туш, класса и подкласса.
2. характеристикаговядиныотмолоднякакрупного рогатогоскотавзависимостиот степени развития мышечной ткани
3. характеристикаговядиныотмолоднякакрупного рогатогоскотавзависимостиот степени развития жировой ткани
41 Молодняккрупного рогатогоскотаподразделяютнакатегории:
1. супер,прима,
2. экстра,отличная,
3. хорошая,удовлетворительная,низкая

4. всеответыверны
42 Оценкумолоднякакрупногорогатогоскотапроводятпо классам:
1. 1,2,3
2. А,Б,Г,Д
3. А,Б,Г
4. 1,2,3,4
43 Оценкумолоднякакрупногорогатогоскотапроводятпо подклассам:
1.1,2
2. А,Б,Г,Д
3. А,Б,Г
4. 1,2,3,4
44 Взрослыйкрупныйрогатыйскотподразделяютнакатегории:
1. первая,вторая.
2. А,Б,Г,Д
3. А,Б,Г
4. первая,вторая,третья
45 Говядинуотмолоднякакрупногорогатогоскотаподразделяютнакатегории:
1. супер,прима,
2. экстра,отличная,
3. хорошая,удовлетворительная,низкая
4. всеответыверны
46 Оценкуговядиныотмолоднякакрупногорогатогоскотапроводятпоклассам:
1.1,2,3
2. А,Б,Г,Д
3. А,Б,Г
4. 1,2,3,4
47 Оценкуговядиныотмолоднякакрупногорогатогоскотапроводятпоподклассам:
1.1,2
2. А,Б,Г,Д
3. А,Б,Г
4. 1,2,3,4
47Органолептическиепоказателимяса:
1. Цветжира
2. Цветповерхноституш
3. Состояниеповерхности туш
4. Все верно

11. Какиеоформляютдокументынакаждуюпартиюоправляемогоубойного скота? (при перевозке автотранспортом)?
1. Гуртоваяведомость
2. Ветеринарноесвидетельство
3. Путевойжурнал
4. Ветеринарноесвидетельство,путевойжурнал
5. Гуртоваяведомость,ветеринарноесвидетельство

12.Какпроводятпредубойнуювыдержкуживотныхпредназначенныхдля убоя?
1. Животныхнекормятинепоят.
2. Животныхнекормят,нодаютводуипрекращаютпоениеза2ч.доубоя.
3. Животныхкормятидают воду.
4. Животныхкормят,новодунедают.
Животнымдаюттолькосочныекорма.

14. Укажите правильную последовательность технологических операций по убоя животных и первичной переработки туш

1. Оглушение
2. Снятиешкуры
3. Обескровливание
4. Ветсанэкспертиза
5. Извлечениевнутреннихорганов
6. Распиловка
7. Клеймение
8.Чисткатуш

Тема 3. Современные технологии производства свинины

1 Кто является предком домашней свиньи
а)кистеухаясвиньяб)бабируссав)дикий кабан
2 Каковапродолжительностьсупоросностиусвиноматок(вднях) а)
159б) 115в) 285
3 Желудокусвиньи
а)четырехкамерныйб)трехкамерныйв)однокамерный 4
Какой тип пищеварения преобладает у свиней
а)желудочныйб)железистыйв) кишечный
5 Восколькоразувеличиваетсямассапоросенкакмесячномувозраступриинтенсивном выращивании
а)2,5-3,0б)4-5в)6-8
6 Вкакомвозрастепроисходитусилениеосаливаниетушсвиней(мес.) а)
2-3б) 5-4в) 6-7
7 Восколькоразувеличиваетсяживаямассавзрослойсвиньипо сравнениюс новорожденным поросенком.
а)100б)200в)400
8 Какоеколичествокормовыхединицзатрачиваетсвиньяна1кгприростаживоймассы. а) 10-12б) 4-5,5в) 6-8
а) 7-8б)4-5в)2-3
9 Дайтеназваниетерминупоопределению«Массаодногопоросенкаприрождении» а) многоплодиеб) крупноплодностьв) живая масса
11 Дайтеназваниетерминупоопределению:«Количествоживыхпоросятприрождении» а) многоплодиеб) молочностьв) плодовитость
12 Дайтеназваниетерминупоопределению:«Возрастдостиженияживоймассы100кг» а) среднесуточный приростб) скороспелостьв) скорость роста
13 Назовитесреднююмассупоросятприрождении а)
0,8 кгб) 1,0 кгв) 1,3 кг
14 Назовитесреднеемногоплодиеосновныхпородсвиней а)
8 поросятб) 10 поросятв) 12 поросят
15 Назовитевеличинусреднесуточногоприростамолодняканаоткорме а)
300 гб) 600 гв) 900 г
16 Назовитежелательнуюмассугнездаприотъемепоросятв2месяца а) 48 кгб) 100 кгв) 180 кг
17 Назовите,какойизперечисленныхпоказателейоцениваетмясныекачествамолодняка свиней
а)среднесуточныйприростб)оплатакормав)толщинашпика
18 Назовите,какойизперечисленныхпоказателейоцениваетмясныекачествамолодняка свиней
а)среднесуточныйприростб)оплатакормав)массазаднейтретиполутуши
19 Назовите,какойизперечисленныхпоказателейоцениваетмясныекачествамолодняка свиней
а)среднесуточный приростб) длинатушив)оплата корма

20 Назовите,какойизперечисленныхпоказателейоцениваетоткормочныекачества молодняка свиней
а)толщинашпикаб)оплатакормав)масса заднейтретиполутуши
21 Назовите,какойизперечисленныхпоказателейоцениваетоткормочныекачества молодняка свиней
а) среднесуточный приростб) длина тушив) масса задней трети полутуши
22Назовитевыходмясавтуше(%)свинеймясного ибеконногонаправления продуктивности
а)80-90б)58-65в)51-55
23 Какойвыходмясавтушахсвиней(%)сальногонаправленияпродуктивности а) 60-68б) 45-50в) 55-59
24 Какойвсреднемвыходмясавсвинойтуше(%) а)
55-63б) 45-50в) 60-70
25 Назовитевозрастфизиологическойзрелостиплеменныхсвинок а)
5-6 месб) 8-9 месв) 10-11 мес
26 Продолжительностьполовогоциклаусвиноматок а)
21б) 45в) 15
27 Назовитеправильнобеременностьсвиноматки
а) супоросностьб) сукрольнотьв) жеребость
28 Какназываютсяродыусвиноматки а)
опоросб) окотв) отел
29 Возрастполовогосозреванияираздельногосодержаниясвиней(мес.) а)
1-2б) 4-5в) 6-8

30 Возрасткастрациихрячков(дней)
а) 5-6б) 30-40в) 20-25
а) 8-10б)14-16в)5-7
31 Живаямассахряковприпервойслучкев племенныххозяйствах(кг) а)
100-110б) 130-140в) 160-180
32 Назовитепродолжительностьиспользованияосновныхсвиноматоквплеменных хозяйствах
а)2-3опоросаб) 3-4опоросав) 4-5опоросов
33 Назовитепродолжительностьиспользованияосновных свиноматоквнеплеменных хозяйствах
а)2-3опоросаб) 3-4опоросав) 4-5опоросов
34 Назовитепродолжительностьподсосногопериоданапромышленныхкомплексах хозяйствах
а)21 днейб)45днейв)60 дней
35 Какоеколичествомолоказатрачиваетпоросенокна1кгприростаживоймассы а) 2,0 кгб) 3,0 кгв) 4,5 кг
36 Назовитеоптимальнуютемпературувоздуха всвинарнике-маточнике а)
17-18^{0}б) 20-22^{0}в) 24-26^0
37 Назовитеоптимальнуютемпературувоздуха влоговедляноворожденныхпоросят а)
20-22^{0}б) 24-26^{0}в) 28-30^0
38 Назовитеживуюмассупоросятприпостановкенаоткорм а)
20-25 кгб) 35-40 кгв) 50-55 кг
39 Назовитежелательнуюживуюмассумолоднякаприснятиисоткорма а)
80-85 кгб) 100-105 кгв) 120-130 кг
40 Какойтипконституцииприсущдля большинствасовременныхзаводскихпородсвиней а) нежный рыхлыйб) нежный плотныйв) грубый рыхлый
41 Накакиетипыподразделяютпородысвинейпонаправлениюпродуктивности:
а)мясной,сальный,молочный,откормочныйб)мясной,сальный,универсальныйв) комбинированный, сальный, мясо-сальный
42 Назовитекакаяизперечисленныхпородсвинейимеетуниверсальноенаправление продуктивности
а)крупнаябелаяб) крупнаячернаяв) ландрас
43 Назовитекакаяизперечисленныхпородсвинейимеетсальноенаправление продуктивности
а)крупнаябелаяб) крупнаячернаяв) ландрас
44 Назовитекакаяизперечисленныхпородсвинейимеетмясноенаправление продуктивности
а)крупнаябелаяб) крупнаячернаяв) ландрас
45 Назовитенаправлениепродуктивностикрупнойбелойпородысвиней а) сальноеб) мясо-сальноев) мясное
46 Назовитенаправлениепродуктивностикрупнойчернойпородысвиней а) сальноеб) мясо-сальноев) мясное
47 Назовитенаправлениепродуктивностипородысвинейландрас а) сальноеб) мясо-сальноев) мясное
48 Назовитенаправлениепродуктивностиуржумскойпородысвиней а) сальноеб) мясо-сальноев) мясное
49 Назовитенаправлениепродуктивностибелорусскойчерно-пестройпородысвиней а) сальноеб) мясо-сальноев) мясное
50 Назовитенаправлениепродуктивностипородысвинейдюрок а) сальноеб) мясо-сальноев) мясное
51 Назовитенаправлениепродуктивностипородысвинейпьетрен а) сальноеб) мясо-сальноев) мясное

52 Какаяизперечисленныхпородобладаетвысокойпластичностью? а)
крупная чернаяб) скороспелая мяснаяв) крупная белая
53 Какаяизперечисленныхпородширокоиспользуетсявкачествеотцовскойпри
скрещивании (гибридизации)?
а)уржумскаяб)кемеровскаяв)беркширская 54
Сущность поточной системы разведения:
а)дифференциацияматочного поголовьяпоцелевомуназначениюсцельюполучения гибридных
животных
б)своевременнаявыбраковкаживотныхизосновногостада в)
получение туровых опоросов
55 Живаямассасвинейприснятиисбеконногооткорма а)
80 кгб) 105 кгв) 120 кг
56 Живаямассасвинейприснятиисмясногооткорма а)
80 кгб) 105 кгв) 120 кг
57 Какаятехнологическаягруппапреобладаетвструктурестадавплеменномхозяйстве? а)
племенной и ремонтный молоднякб) основные и проверяемые свиноматкив)
поросята-сосуны
58 Какаятехнологическаягруппапреобладаетвструктурестадавтоварномхозяйстве? а)
откормочные свиньиб) основные и проверяемые свиноматки
в) поросята-сосуны
59 Укажитемаксимальноечислоопоросовполучаемыхотсвиноматкизагод а)
1,5б) 3,0в) 2,5
60 Вкакомвозрастепроводятсверхраннийотъемпоросят а)
до 21 дняб) до 30днейв) до 35 дней
61 Какиезатратыкормана1кгприростаживоймассыдостигаютсяпри
сбалансированном кормлении свиней
а)6-8корм.ед.б)4-5 корм.ед.в)7-7,5корм.ед.
62 Каковаживаямассаприпостановкесвинейнаоткорм(кг) а) 25-
30б) 35-40в) 60-70
63 Назовитесрокоткормасвинейдожирныхкондиций(мес.) а)
4-6б) 6-9в) 1,5-2,0
64 Раннийотъемпоросятотматокпроводятдля
а)большегопроизводствасвининыб)большегопроизводствапоросят в)
более интенсивного использования свиноматок
65 Какаятемпературавоздухавсвинарникедляоткормаявляетсяоптимальной а)
14-16^{0}Сб) 16-20^{0}Св) 12-15^{0}С
66 Возрастдостиженияживоймассы100кгусвиней называют
1. скороспелостью
2. интенсивностьюроста
3. мясной продуктивностью
67Количествокорма,затраченногона1кгприростаживой массыназывается
1. оплатой корма
2. затратойкормов
3. конверсиейкорма
68 Оплата кормапоказывает
1. величинуприроста,полученнуюна1кгизрасходованногокорма
2. количествокорма,затраченногона1кгприростаживой массы
3. величинуприроста,полученнуюна10кгизрасходованного корма
69Оценкуремонтногомолоднякасвинейпособственнойпродуктивностипроводят
1. повозрастудостиженияживоймассы100кг
2. прижизненнымопределениемухрячковисвиноктолщиныхребтового шпика
3. прижизненнымопределениемухрячковисвинокдлинытуловища

70Прижизненноеопределениеусвинейтолщины хребтовогошпика производят
1. измерениемстилетом
2. поразличнойэлектропроводностимясаисала.
3. ультразвуковымиприборами
71 Убойная масса у свиней –
1. массатушибезголовы,сногами,внутреннимжиром,нобезливераикишечника
2. массатушисголовой,ногами,внутреннимжиром,нобезливераикишечника.
3. массатушибезголовы,ног,внутреннегожира,ливераикишечника
4. массатушисголовой,ногами,нобезвнутреннегожира,ливераикишечника 72
Как определяют длину туши свиней?
1. измеряетсяотпереднего краялонногосращениядо серединыпереднегокраяпервого ребра.
2. измеряетсяотверхнегокраяполутушидонаружнойповерхностикожинагруди
3. измеряетсяотпереднего краяпервогошейногопозвонкадо переднегокраясращения лонной кости, выражается в сантиметрах, служит косвенным показателем мясности свиней.
4. определяетсяпоправойполутушемеждупредпоследнимипоследнимпоясничными позвонками
73 Толщинашпикавтушахсвинейизмеряется
1. нахолке
2. над6-7-мгруднымпозвонком
3. напояснице,
4. накрестце
74 Площадь«мышечногоглазка»- это
1. площадьпоперечного сечениядлиннейшеймышцыспинымеждупоследнимгрудными первым поясничным позвонками
2. показатель,рассчитываемыйпутем умножениянаибольшейдлиныдлиннейшеймышцы спины на наибольшую ширину ее поперечного сечения и на коэффициент 0,8.
3. показатель,рассчитываемыйпутем умножениянаибольшейдлиныдлиннейшеймышцы спины на наибольшую ширину ее поперечного сечения и на коэффициент 1,5
75 Организационно-технологическиеформысодержаниясвиней:
1. однофазная
2. двухфазная
3. трехфазная
76 Приоднофазнойтехнологиисодержаниясвиней…
1. поросятапослеотъемаотматокнаходятся вэтомжестанке,перегон,перегруппировка и взвешивание свиней проводится только один раз
2. маток после отъема поросят, переводят в помещение для холостых маток, поросят же оставляютвтехжетрансформируемыхстанкахгдепрошелопорос, далееихдоращивают, откармливают и сдают на мясокомбинат
3. Поросятперемещаютдвараза:послеотъемаотматокпоросятперегоняютвцех доращивания и далее перегоняют в цех для откорма
77 Придвухфазнойтехнологиисодержаниясвиней…
1. поросятапослеотъемаотматокнаходятсявэтомжестанке,перегон,перегруппировка и взвешивание свиней проводится только один раз
2. маток после отъема поросят, переводят в помещение для холостых маток, поросят же оставляютвтехжетрансформируемыхстанкахгдепрошелопорос, далееих доращивают, откармливают и сдают на мясокомбинат
3. Поросятперемещаютдвараза:послеотъемаотматокпоросятперегоняютвцех доращивания и далее перегоняют в цех для откорма
78 Притрехфазнойтехнологиисодержаниясвиней…

1. поросятапослеотъемаотматокнаходятсявэтомжестанке,перегон,перегруппировка и взвешивание свиней проводится только один раз
2. маток после отъема поросят, переводят в помещение для холостых маток, поросят же оставляютвтехжетрансформируемыхстанкахгдепрошелопорос, далееихдоращивают, откармливают и сдают на мясокомбинат
3. Поросятперемещаютдвараза:послеотъемаотматокпоросятперегоняютвцех доращивания и далее перегоняют в цех для откорма
79 Основнымспособомсодержаниясвиней является
1. станковое
2. клеточное
3. контейнерное
80 Групповыестанкиприменяютсядлясодержания:
1. хряков-производителей
2. холостыхиусловносупоросныхматок
3. поросят-отъёмышей
4. подсосныхматокспоросятами
81 Индивидуальныестанкиприменяютсядлясодержания:
1. молодняканаоткорме
2. ремонтногомолодняка
3. поросят-отъёмышей
4. подсосныхматокспоросятами
82 Приосуществлениидеятельностипоубоюсвинейследуетруководствоваться нормативными документами:
1. ТРТС034/2013«О безопасностимясаимясной продукции»
2. Ветеринарныеправилаубояживотных
3. Ветеринарныеправиланазначенияипроведения ветеринарно-санитарной экспертизы мясаипродуктовубоя(промысла)животных,предназначенныхдляпереработкии(или) реализации
4. ГОСТ31476-2012СВИНЬИДЛЯУБОЯСВИНИНАВТУШАХИПОЛУТУШАХ. Техническиеусловия
83 Свиньипередубоемподлежатпредубойнойвыдержке:
1. немене15часов
2. неменее10часов
3. неменее24часов
4. неменее6часов
84 Свинейдляубоявзависимостиотживоймассы, толщинышпикаиполовозрастных признаков подразделяют на
1. категории
2. классы
3. подклассы
85 Свининуподразделяютнакатегориивзависимостиот…
1. массытуш
2. толщинышпикаиполовозрастныхпризнаков
3. массытуш итолщины шпика
4. массытуш, толщинышпикаиполовозрастныхпризнаков
86 Мясо,полученноеврезультатепереработкисвинейлюбогополаивозраста,живой массой св. 8 кг –
1. свинина
2. мясохрячков
3. мясопоросят
87 Мясопоросят–

1. мясо, полученноеврезультатепереработкипоросят,независимоотпола,живоймассой от 4 до 8 кг
2. мясо,полученноеврезультатепереработкинекастрированныхсамцовсвиней,живой массой до 70 кг включительно
3. мясо,полученноеврезультатепереработкисвинейлюбогополаивозраста,живой массой св. 8 кг
88 Остывшеемясо–
1. мясо,полученноенепосредственнопослеубояиобработкитуши,имеющее температуру в толще мышц не выше20 °С
2. мясо,полученноенепосредственнопослеубояиобработкитуши,имеющее температуру в толще мышц не выше12 °С
3. мясо,полученноенепосредственнопослеубояиобработкитуши,имеющее температуру в толще мышц не выше5 °С
89 Запрещаетсянаправлениенаубой:
1. неидентифицированныхживотных,больныхилиподозреваемыхвзаболевании
2. имеющихтемпературутела,отличнуюотфизиологическойнормыдляживотных соответствующего вида и возраста
3. непрошедшихпредубойнуювыдержкубезкормления(далее -предубойнаявыдержка) и предубойный ветеринарный осмотр
4. снавознымизагрязненияминакожныхпокров
90 Врамкахпроведенияветеринарно-санитарнойэкспертизывместахубояживотных осуществляются:

а)послеубойныйосмотрмясаипродуктовубоя
б)отборинаправлениепробмясаипродуктовубоядляпроведения лабораторных исследований и их исследование
в)ветеринарноеклеймениемясаипродуктовубоя г)все ответы верны

Тема 4. Современные технологии производства и переработки продукции птицеводства

1. Вчемзаключаетсяработаовоскопа
   а) Прохождениичерезяйцаультразвуковыхволн
   б)Определение прочности скорлупы
   в)Просвечиваниеяицинфразвуковымиволнами
   г)Просвечивание яиц световыми лучами
2. Установитесоответствиемеждуприборамииихфункциями:

	А. Определениепартенидтрематодвпресноводных моллюсках
1.Овоскоп	Б.Определениепаразитоввмышцахрыб
	В. Определениесвежестияицпищевых
2.Трихенеллоскоп	Г.Определениеличиноктрихинеллвмышцахживотных
	Д.Определениекачестваяицпищевых

3Чтопонимаютподполовойзрелостью несушек?
а) возрастснесенияпервогооплодотворенногояйцаб)пикяйценоскостив)возраст снесения первого яйцаг) возраст перевода молодок во взрослое поголовье
2Чтопонимаютподциклом яйценоскости?

а) число яиц, снесенных несушкой подряд без перерываб) число яиц, снесенных за первуюнеделюяйценоскостив) число яиц,снесенныхза40недельжизниг)числояиц, снесенных за 72 недели жизни
3 Ремонтных курочек передают в цех промышленных несушек в возрасте 17 недель. Каковапродолжительностьцикловвцехевыращиванияивцехенесушек(внеделях)? а) 20 и 57б) 20 и 60в) 18 и 62г) 17 и 52
4Почемуклеточныебатареи БКМ-3, КБУ-3иL-121называетсяуниверсальными? а) они могут быть использованы для выращивания молодняка всех видов птицы
б) в них можно выращивать курочек суточного возраста до пересадки их в клетки для несушекв)ихможноиспользоватьдлявыращиваниякурочекисодержаниенесушекг)в них можно одновременно выращивать и петушков и курочек
5Вкакомвозрастеремонтныхкурочекпереводятвовзрослоепоголовье? а) в 17 недельб) в 9 недельв) в 22 неделиг) в 5,5 месяцев
7Чемопределяетсямощностьяичнойптицефабрики?
а)поголовьемкурродительскогостадаб)среднимпоголовьемкур-несушек промышленногостадав)валовымсборомяицзагодг)общимпоголовьемптицы 8 Петухов желательно высаживать в цех родительского стада
а)одновременноскурочкамиб)позжекурочекв)раньшекурочекг)неимеетзначения 9 Половое соотношение петухов и кур яичных и мясных пород:
а)1:9и1:8б)1:10-15и1:6в)1:10-15и1:10-15г)1:6и1:10
10Укакоговидавзрослойптицы самцыпочтив 2разатяжелеесамок? а) уткиб) гусив) индейкиг) куры
11Перечислитевсепородыкуряичногонаправления продуктивности.
а)минорки,леггорн,орловскаяб)нью-гемпширы,минорки, род-айланд,белый плимутрокв) орловская, минорки, леггорн,г) род-айленд, белый плимутрок 12 Назовите все кроссы кур яичного направления продуктивности.
а)радонеж,птичное, родонит-2б)птичное,СКРусь-2, орловскаяв)родонит-2, плимутрок, степнякг) СК Русь – 2, конкурент, минорки
13Назовитевсемясныекроссыкур
а) Степняк, Смена-4, Конкурент-3, Росс-308б) Бованс белый, Ломан коричневый, СК Русь-2в)Ломанкоричневый,Конкурент-3, Росс-308г)конкурент-3, Радонеж,Птичное, 14 Что понимают под половой зрелостью несушек?
а)возрастснесенияпервогооплодотворенногояйцаб)пикяйценоскостив)возраст снесения первого яйца г) возраст оплодотворения яиц
15Какопределитьяйценоскостьнасреднююнесушку?
а) валовой сборяицразделитьна начальноепоголовьеб)суммироватьяйценоскостьпо месяцамв)валовой сборяицзапериодразделить начисло птице-днейзатотжепериод г) валовой сбор яиц за период разделить на среднее поголовье за тот же период
16Вкакомвозрастеремонтныхкурочекпереводятвкуры -несушки? а) в 17 недельб) в 9 недельв) в 5,5 месяцевг) в 22 недели
17Возрастнаступленияполовойзрелости кур?
а) 200-250днейб)35-45днейв)100-120днейг)150-180дней 18 Как переводят курочек в поголовье несушек?
а)путем пересадки из клеток,вкоторых ихвыращивали,вклеткидлянесушек
б) на основании соответствующих записей в учетных ведомостяхв) посредством уменьшенияплотностипосадкидонормативнойдлявзрослыхкург)посленачала яйцекладки
19Комплекссочетающихсяспециализированныхлинийигибридовптицы,полученным по определенным схемам скрещиваний, называется
а) семействоб) кроссв) семьяг) линия
20Подяйценоскостьюптицыпонимают:
а)отношениечисла снесенныхяицкчислуптице-днейзаопределенныйпериод

б)числояиц,снесенныхнесушкойбезперерывав)числояиц,снесенныхнесушкойза определенный отрезок времениг) число яиц, снесенных на начальную несушку
21 Продолжительностьинкубациикуриныхяиц.
а) 28 днейб) 21 деньв) 31 деньг) 30 дней
22 Массаинкубационныхяиц длявоспроизводстваплеменногостадакур,г а)
54-67б) 52-70в) 50-67г) 40-45
23 Массаинкубационныхяицдлявоспроизводствапромышленногостадакур,г а)
54-67б) 52-65в) 50-65г) 50-72
24 Диетическимисчитаютсяйца,срокхраниякоторыхне более: а)
5 сутокб) 6 сутокв) 7 сутокг) 8 суток
25 Кстоловымотносятсяйца,срокхранениякоторыхнепревышает: а)
10 сутокб) 15 сутокв) 20 сутокг) 25 суток
26 Массаяиц,относящихсяккатегории«отборная»,г а)
65-74,9б) 75 и вышев) 45 -54,9г) 55 -64,9
27 МассапищевыхяицIкатегории,г
а)65-74,9б)75ивышев)45-54,9г)55-64,9
28 МассапищевыхяицIIкатегории,неменее,г а)
65-74,9б) 75 и вышев) 45 -54,9г) 60 -70
29 Покакомупризнакуможноопределить свежестьяйца
а) поиндексуформыяйцаб)помраморностискорлупыв)повысотеидиаметру воздушной камерыг) по наличию «насечки» на скорлупе
30 Оптимальнаятемпературавптичникеприсодержаниикур-несушек, ^{0}С а)
22-24б) 18-20в) 13-15г) 15-16
31 Оптимальнаявлажностьвоздухавптичникеприсодержаниикур-несушек,% а)
70-80б) 40-50в) 60-70г) 75-85
32 Продолжительностьсветовогодняприсодержаниикур-несушек,час. а)
10-12б) 12-14в) 17-18г) 15-16
33 Массоваядолябелкавкуриномяйце,% а)
52-54б) 54-56в) 56-58г) 55-57
34 Оптимальныйсроквыращиванияцыплят-бройлеров
а) до4-5недельб)до7-9недельв)до11-12недельг)до 13-14недель 35
Непотрошенаятушка птицы, это:
а) тушкабез кровии пераб)тушкабез крови,пера, кишечникаи яйцевода в)
тушка без крови, пера, головы и ногг) тушка без головы и ног
36 Полупотрошенаятушкаптицы, это:
а) тушка без крови, пера, у которой удалены кишечник с клоакой, зоб, яйцевод (у несушек)б)тушкабезкровиипераб)тушкабезкрови,пера,головы, ног,крыльевдо локтевого сустава,у которой удалены все внутренние органы, кроме легких и почек.г)
тушка без головы, ног и пера, внутренние органы не удалены
37 Назовите последовательность технологических процессов производства пищевых яиц
а) инкубацияяицб)выращиваниеремонтныхмолодокв)получениеинкубационныхяиц г)
получение пищевых яиц
38 Категориипищевыхяицпостандарту
а)отборная,первая,вторая,б)первая,вторая, третьяв) высшая,отборная, первая,вторая, третьяг)
высшая, первая, вторая, третья
39 Взрослыекурыяичныхкроссоввсреднемпотребляюткорма,г/гол. а)
90-100б) 110-120в) 130-140г) 150-160
40 Ремонтныхкурочекпередначаломяйцекладкипереводятвптичник непозднее а)
90-100 дн.б) 110-120 дн.в) 130-140 дн.г) 80-90 дн.
41 Освещенностьвзонекормушекдлякурдолжнасоставлять а)
5-7 ЛКб) 10-15 ЛКв) 20-25 ЛКг) 25-30 ЛК
42 Средняяпродолжительностьформированиякуриногояйца

а)17-18часовб)19-20часовв)24-25часовг)27-28часов
43 Фронткормлениянакурицу-несушкупромышленного стада а)
2-3 смб) 4-6 смв)7-10 смг) 11-15 см
45 Вернолиутверждение,чтоптицаобладаетпрекраснымслухомихорошимзрением? а)
даб) нет в) не всегдаг) с возрастом глохнет
46 Температуратела уптицысоставляетвсреднем, ^{0}С а)
45б) 36в) 37г) 42
47 Скакимипризнакамисуточныецыплятанепригодныдлявыращивания а)
небольшойувеличенный животб) рыхлый слабопигментированный пух
в)обвисшиекрыльяг) подсохшийнапуповинесгустоккровидиаметром2 мм
48 Каковаживая масса бройлеровна моментокончанияихвыращиванияввозрасте 7-8
недель?
а) 1,2-1,5б)1,7-1,9в)2.1-2,3г)2,4-2,7
49 Мощностьяичнойптицефабрикиопределяется
а)среднегодовымпроизводствомпищевыхяицб)валовымпроизводством яиц
в) производством яиц насреднююнесушкуг) производствомяициполовьемптицы 50
Яичная продуктивность определяется
1. яйценоскостьюимассойяиц
2. массойяиц
3. яйценоскостью
51.Числояиц,снесенныхсамкойзаопределенныйпериодвременииназывается
1. интенсивностьюяйценоскости
2. яйценоскостью
3. яйценоскостьюнасреднююнесушку
4. яйценоскостьюначальнуюнесушку
52Яйценоскостьнасреднююнесушкурассчитывают
1. делениемвалового сбораяицзаопределенныйпериодвременинасреднеепоголовье
несушек за этот же самый период времени и выражают единицами штук яиц
2. делениемвалового сбораяицзаопределенныйпериодвременинаначальноепоголовье
несушек за этот же самый период времени и выражают единицами штук яиц
3. делениемвалового сбораяицзаопределенныйпериодвременинасреднеепоголовье
несушек за этот же самый период времени и выражают в процентах
4. делениемвалового сбораяицзаопределенный периоднапоголовьептиц заэтотже
период и умножают на 100.
53Яйценоскостьначальнуюнесушкунаходят
1. делениемвалового сбораяицзаопределенныйпериодвременинасреднеепоголовье
несушек за этот же самый период времени и выражают единицами штук яиц
2. делениемвалового сбораяицзаопределенныйпериодвременинаначальноепоголовье
несушек за этот же самый период времени и выражают единицами штук яиц
3. делениемвалового сбораяицзаопределенныйпериодвременинасреднеепоголовье
несушек за этот же самый период времени и выражают в процентах
4. делениемвалового сбораяицпостадунаначальноепоголовье 54
Интенсивность яйценоскости находят
1. делениемвалового сбораяицзаопределенный периоднапоголовьептицзаэтотже
период и умножают на 100.
2. делениемвалового сбораяицзаопределенныйпериодвременинаначальноепоголовье
несушек за этот же самый период времени и выражают единицами штук яиц
3. делениемвалового сбораяицзаопределенныйпериодвременинасреднеепоголовье
несушек за этот же самый период времени и выражают в процентах
4. делениемваловогосбораяицпо стадунаначальноепоголовье
55Наптицефабрикезаденьсобрали400000штукяицот500000тысячкуриц. Интенсивность
яйценоскости составила:

1.75%
2.80%
3.90%
4.85%
56Яйца, снесенныеподряд безперерыва,называют
1. серией
2. интенсивностью
3. интервалами
4. яйценоскостью
57Яичнуюмассунаходят
1. делениемвалового сбораяицзаопределенныйпериодвременинасреднеепоголовье несушек за этот же самый период времени и выражают в процентах
2. делениемваловогосбораяицпо стадунаначальноепоголовье
3. произведениемколичестваяицнаихмассу
58Ветеринарно-санитарнойэкспертизепередвыпускомвобращениеподлежат:
1. яйцаияйцепродукция,предназначенныедляпереработкииреализации
2. яйцанепромышленногоизготовления,реализуемыенарозничныхрынках
3. яйцаияйцепродукцию,полученныегражданамивдомашнихусловиях,вличных подсобных хозяйствах
59Ветеринарно-санитарнаяэкспертизаяицназначаетсяв целях:
1. установлениясоответствияяицтребованиямбезопасноститехнического регламента"О безопасности пищевой продукции"
2. установленияблагополучиявветеринарномотношениихозяйствпроисхождения сельскохозяйственных птиц, от которых получены яйца
3. определенияпригодностияицкиспользованиюдляпищевыхцелей 60
В зависимости от качества яйца подразделяют на:
1. пищевые,пищевыенеполноценныеитехническийбрак
2. пищевыеитехническийбрак
3. пищевые,пищевыенеполноценные
4. диетическиеистоловые
61 Пищевыеяйцаподразделяютна:
1. пищевыенеполноценныеитехническийбрак
2. диетическиеистоловые
3. столовыеипищевые неполноценные
62 Пищевыеяйцаподразделяютдиетическиеистоловыевзависимостиот:
1. массы
2. сроков хранения
3. качества
63 Взависимостиотсроковхраненияяйцаделятна:
1. пищевыенеполноценныеитехническийбрак
2. диетическиеистоловые
3. столовыеипищевыенеполноценные
64 Диетическими считаются яйца
1. хранившиесянеболее10суток, несчитаядняснесения
2. имеющиемассуне мене65г
3. хранившиесянеболее7суток,несчитаядняснесения
4. срокхраниякоторыхнепревышает25сутоксоднясортировки 65 К столовым относят яйца
1. срокхраниякоторыхнепревышает20сутоксодня сортировки
2. срокхраниякоторыхнепревышает25сутоксоднясортировки,не считаядня снесения, и яйца, хранившиеся в холодильниках не более 90 суток
3. срокхраниякоторыхнепревышает25сутоксодня сортировки
4. срокхраниякоторыхнепревышает35сутоксоднясортировки
66 Яйца в зависимости от их массы подразделяются на

1. пятькатегорий
2. диетическиеистоловые
3. 4категории
4. 3сорта

67 Яйцавзависимостиотихмассы подразделяютсяна
1. первый,второйитретий сорта
2. высший,первыйивторой категории
3. высшая,отборная,первая,вторыеитретьякатегории
4. диетическиеистоловые

68 Качественныехарактеристикияиц:
1. состояниевоздушной камеры,
2. положениежелтка,
3. плотностьицветбелка
4. масса

69 Срокхраненияимытых яиц
1. неболее7сут.
2. неболее12сут.
3. неболее25сут.

Типовые вопросы

Код и наименование индикатора достижения компетенции

ОПК-4.2 - умеет работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований в разработке новых технологий

Тема 1. Основы технологии промышленного производства и переработки молока крупного рогатого скота

1. Народнохозяйственноезначениеисовременноесостояниемолочногоскотоводства, перспективы и направления его развития в России.
2. Характеристика ведущих и перспективных пород молочного направления продуктивности.
3. Как оцениваетсямолочнаяпродуктивностькоров?
4. Назовитебиологическиеосновымолочнойпродуктивностиипутиееповышения.
5. Какиефакторывлияютнаудойикачествомолока?
6. Назовитесовременныесистемысодержаниямолочногоскота.
7. Назовитесовременныеспособысодержаниямолочногоскота.
8. Какиетехнологическиегруппыформируютприпоточно-цеховойтехнологии производства молока.
9. Перечислитеосновныеэлементыпоточно-цеховойсистемыпроизводствамолока.
10. Покакимпоказателямоцениваютмолочнуюпродуктивность коров?
11. Требования к качеству молока в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, ГОСТ РФ.
12. Опытипоказателипередовыххозяйств, разводящихмолочныйскот.
13. Использованиесовременногоспециализированногооборудованиядля поддержания микроклимата в помещениях для крс.
14. Использованиесовременногоспециализированногооборудованияпридоении коров.
15. Использованиесовременногоспециализированногооборудованиядляуборки навоза из помещений.
16. Какоеспециализированноеоборудованиеприменяютдляопределениякачества молока?
17. Какиецифровыетехнологииииспользуютсявмолочномскотоводстве?
18. Традиционныеисовременныеспособымечения скота.

19. Сущностьраздельнойгомогенизациимолока
20. Пастеризациямолока
21. Стерилизациямолока
22. Топлениемолокаэто
23. Какиеспособыпастеризациимолокасуществуют?
24. Аэрация,дезодорациямолока
25. Какклассифицируетсяпитьевоемолокопоспособуобработки?
26. Какклассифицируетсяпитьевоемолокоповидумолочногосырья?
27. Вчемзаключаетсябиологическаяценностькисломолочныхпродуктов
28. Сущностьтермостатногоспособапроизводствакисломолочныхнапитков
29. Сущностьрезервуарногоспособапроизводствакисломолочныхнапитков

30. Какойспособпроизводствакисломолочныхнапитковболееэкономичнееипроизводительнее

31. Какизменяетсямолокоприпроизводствекисломолочныхпродуктов
32. Какоцениваетсямяснаяпродуктивностькрс?
33. Опытипоказателипередовыххозяйств, разводящихмясногоскот.
34. Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, ГОСТ РФ.
35. Как определить допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра?
36. Каков порядок оформления учетно-отчетной документации по результатам предубойного осмотра животных?
37. Использованиесовременногоспециализированногооборудованиядля поддержания микроклимата в помещениях для выращивания и откорма крс.
38. Использованиесовременногоспециализированногооборудованиядляуборки навоза из помещений.
39. Способыоглушенияубойныхживотных?
40. Какпроводятобескровливаниепритехнологииубояживотных?
41. Изкакихоперацийсостоитсъёмкашкуры?
42. Длячегопроводятошпаркуиопалусвиныхтушприпервичнойобработке?
43. Изкакихпоследовательныхоперацийсостоиттехнологияубояживотныхипервичной переработки туш?
44. Какиеосновныеприжизненныефакторывлияютнакачествомяса?
45. Характеристикаветеринарногоовальногоклейма
46. Характеристикаветеринарногопрямоугольногоклейма
47. Укакихвидовживотныхтуширазделяютнадвеполутушиприпервичной обработке?
48. Вчёмсущностьконсервированиямясахолодом?
49. Вчемсущностьоднофазногометодазамораживаниямяса?
50. Вчемсущностьдвухфазногометодазамораживаниемяса?
51. Вчёмсущностьконсервированиямясаповаренной солью?
52. Вчемсущностьсухогопосоламяса?
53. Консервирующеедействиесоли?
54. Вчемсущностькопчениямяса?
55. Какиесуществуютспособыкопчениямяса?

Тема 3. Современные технологии производства мясасвиней

1. Народнохозяйственное значение и современное состояние свиноводства, перспективы и направления его развития в России.
2. Назовитебиологические особенностисвиней.
3. Нарисуйтесхемуклассификациипородсвиней.
4. Характеристикасовременныхведущихиперспективныхпородсвиней.
5. Особенностиэкстерьера,интерьераиконституциисвинейразличноготипа,их связь со здоровьем и продуктивностью.
6. Назовитепродуктивныекачествасвиней.
7. Каковыфизиологическиеосновымясной продуктивностисвиней?
8. Теоретическиеосновывыращиванияиоткормасвиней.

9. Назовитезакономерностиростаиразвитиясвиней.

10. КакиесвиноводческиепредприятияпоназначениюВызнаете?

11. Какие свиноводческие предприятия по степени завершенности производства Вы знаете?

12. Какие способы содержания различных групп свиней в условиях промышленной технологии Вы знаете?

13. Каковыособенностикормлениясвинейприинтенсивнойтехнологии.

14. Производственныйциклсвиноматки,лежащийвосновепромышленной технологии производства свинины.

15. Перечислитеосновныеэлементыпоточнойсистемыпроизводствасвинины.

16. Накакиеполовозрастныегруппыделятстадосвинейприпромышленной технологии?

17. Особенностисодержанияиприменяемогооборудованиявцехехолостыхиосеменяемых свиноматок.

18. Особенностисодержанияиприменяемогооборудованиявцехесупоросных свиноматок.

19. Особенностисодержанияиприменяемогооборудованиявцехеподсосныхсвиноматок.

20. Особенностисодержанияиприменяемогооборудованиявцехедоращивания свиней.

21. Особенностисодержанияиприменяемогооборудованиявцехеоткормасвиней.

22. КакиетипыоткормасвинейВызнаете?

23. Какоеспециализированноеоборудованиеиспользуетсядляприжизненной оценки мясной продуктивности свиней.

24. Напишитеформулуритмапроизводствасвинокомплекса.

25. Использованиесовременногоспециализированногооборудованиядляуборки навоза из помещений.

26. Использование современного специализированного оборудования для поддержания микроклимата в помещениях для выращивания и откорма свиней.

27. Перечислите какие циклы (продолжительность дней) используются на свинокомплексах?

28. Показателимяснойпродуктивностисвиней.

29. Назовите требования к состоянию предубойных свиней в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, ГОСТ РФ.

30. Как определить допустимость убоя свиней на мясо на основе результатов предубойного осмотра?

32. Каков порядок оформленияучетно-отчетной документации по результатам предубойного осмотра свиней?

32.Опытипоказателипередовыххозяйств,разводящихсвиней.

33.Какиецифровыетехнологиииспользуютсяв свиноводстве?

Тема 5. Основы технологии производств апродукции птицеводства

1. Народнохозяйственное значение и современное состояние птицеводства, перспективы и направления их развития в России.

2. Биологические особенности сельскохозяйственной птицы.

3. Классификацияпородсельскохозяйственнойптицы.

4. Характеристикаведущихиперспективныхпород,типовикроссов.

5. Особенностиэкстерьера,интерьераиконституциисельскохозяйственнойптицы разного направления производительности, их связь со здоровьем ипродуктивностью.

6. Продуктивностьс/хптицы.

7. Физиологическиеосновыяичнойпродуктивности.

8. Яйценоскостьптицыифакторы,ееопределяющие.

9. Мяснаяпродуктивность,рольнаследственностиипаратипическихфакторовв формировании мясной продуктивности птицы.

10. Промышленнаятехнологияпроизводствапищевыхяиц.

11. Какиецехапредусмотреныприпромышленнойтехнологиипроизводства яиц кур?

12. Особенностисодержанияиприменяемогооборудованиявцехеродительского стада.

13. Особенностисодержанияиприменяемогооборудованиявцехевыращивания ремонтного молодняка при напольном содержании.

14. Особенностисодержанияиприменяемогооборудованиявцехевыращивания ремонтного молодняка при клеточном содержании.

15. Особенности содержания и применяемого оборудования в цехе промышленного стада кур-несушек.

16. Особенности кормления кур-несушек, какое оборудование применяется для кормления кур-несушек?

17. Теоретическиеосновывыращиваниямолоднякасельскохозяйственнойптицы.

18. Технологиябройлерногоптицеводства.

19. Системысодержаниясельскохозяйственнойптицы.

20. Зоогигиенические требования к помещениям для сельскохозяйственной птицы разных групп.

22. Технология инкубации яиц с/х птицы. Какое специализированное оборудование применяют для инкубации яиц?

23. Технология сбора, транспортировки, хранения пищевых и инкубационных яиц. Какое специализированное оборудование применяют для сбора яиц?

24. Клеточное содержание кур в птицеводстве. Какое специализированное оборудование применяют для содержания, кормления, поения кур в клетках?

25. Технология выращивания бройлеров на глубокой подстилке. Какое специализированное оборудование применяют для выращивания бройлеров на глубокой подстилке?

26. Технология выращивания бройлеров на сетчатых полах без подстилки. Какое специализированное оборудование применяют для выращивания бройлеров на сетчатых полах без подстилки?

27. Технология выращивания бройлеров в клеточных батареях. Какое специализированное оборудование применяют для выращивания бройлеров в клеточных батареях?

28. Температурно-влажностный режим при выращивании бройлеров. Какое специализированное оборудование применяют для поддержания зоогигиенических параметров температуры и состава воздуха в помещениях для бройлеров?

29. Особенностикормлениякур-несушек.

30. Особенностикормлениябройлеров.

31. Оценкаяичнойпродуктивностикур.

32. Оценкамяснойпродуктивностиптицы.

33. Назовите требования к качеству пищевых яйц в соответствии с законодательствомРоссийскойФедерацииобластиветеринариисферебезопасности

пищевой продукции, ГОСТ РФ.

34. Назовите требования к состоянию предубойной птицы в соответствии с законодательствомРоссийскойФедерациивобластиветеринариииисферебезопасности пищевой продукции, ГОСТ РФ.

35. Опытипоказателипередовыххозяйств.

Тема 6. Современное состояние и перспективы развития цифровизации в животноводстве РФ

1. Какиепрограммыиспользуютсядляуправлениястадом?

2. Какиепрограммыиспользуютсядлякормлениястада?

3. Какиепрограммыиспользуютсядляуправлениявоспроизводствомстада?

4. Какие методы мечения сельскохозяйственных животных микрочипами применяются на промышленных комплексах по производству продукциживотноводства?

5. Какие системы автоматизированного управления позволяют проводить диагностику мастита коров и наступления половой охоты?

6. Охарактеризуйтеэлектроннуюсистемувыявленияохоты Heatime®HR-IR.

7. Чтотакоетранспордер?

8. КакиефункцииможетвыполнятьТранспондерHR-TAG?

10. Какие функции выполняет информационно-аналитическая система управления стадом и селекционно-племенной работой «СЕЛЭКС»?

11. Какиефункциивыполняетпсистемауправлениястадом DairyComp305?

12. ДлячегоиспользуетсяпрограммаHubriminFutter?

13. Какиероботизированныесистемыдоениякоров Вызнаете?

Тема 7.Экологическиепроблемыпромышленногоживотноводства-

1. Экологическиепроблемы,возникающиевокружающейсредевзоне животноводческих комплексов.

2. Способыобеззараживанияживотноводческихотходов.

3. Назовитеметодыочисткинавозныхстоков.

4. Методыочисткивоздухасживотноводческихкомплексов?

5. Природоохранныетребованиякразмещениюживотноводческихкомплексов.

6. Какиеспособы переработки навозаипометавызнаете?

7. Повашемумнению, какиеспособыпереработкинавозаипометанаиболее перспективные?

8. Какие методы и способы получения экологически безопасной продукции животноводства Вы знаете?

9. Какиеспособыполученияэкологическичистойпродукциживотноводствавы будете применять в своей профессиональной деятельности?

10. Какие способы обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения, признанных непригодными для использования, вы будете применять в своей профессиональной деятельности?

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Лекцииоцениваютсяпопосещаемости,активности,умениювыделитьглавнуюмысль.

Лабораторные и практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Самостоятельнаяработаоцениваетсяпокачествуиколичествувыполненныхдомашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Критериоценкивтестовойформе:количествобалловилиудовлетворительно, хорошо, отлично.

Оценка	Характеристикаответастудента
Отлично	86-100%правильныхответов
Хорошо	71-85%
Удовлетворительно	51-70%
Неудовлетворительно	Менее51%

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);
2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);
3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);
4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).