

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

**АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УР и КО  
С.А.Льянова  
« 29 » июня 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Стандартизация и сертификация продукции животноводства**

Направление подготовки (магистратура)

36.04.02 Зоотехния

Направленность - **Частная зоотехния, технология производства  
продуктов животноводства**

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения очная

г. Магас, 2023

## 1 Цели освоения дисциплины.

Целями освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» является подготовка магистра владеющего теоретическими и практическими навыками в области стандартизации и сертификации продуктов животноводства, давать обоснованное заключение о качестве продукции, осуществлять контроль за соблюдением стандартов на предприятиях по выпуску и переработке продуктов и сырья животного происхождения, а также обеспечения выпуска им доброкачественной продукции.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» входит в вариативную часть профессионального цикла дисциплин включенных в учебный план направления подготовки по магистерской программе 36.04.02. «Зоотехния» Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства.

Таблица 2.1.

Связь дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» с предшествующими дисциплинами

Код дисциплины	Дисциплины, предшествующие дисциплине «Стандартизация и сертификация продукции животноводства».	Семестр
Б1.В.03.	Теоретические основы формирования продуктивности крупного рогатого скота	2
Б1.Б.04.	Современные проблемы в зоотехнии	1
Б1.В.ДВ.03.01.	Инновационные технологии воспроизводства и выращивания лошадей	1
Б1.В.01.	Планирование и организация научных исследований	2

Таблица 2.2.

Связь дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» со смежными дисциплинами

Код дисциплины	Дисциплины, смежные с дисциплиной «Стандартизация и сертификация продукции животноводства».	Семестр
Б1.Б.04.	Современные проблемы зоотехнии	3
Б1.В.ДВ.01.01	Методика ведения занятий по зоотехнии	3
Б1.В.ДВ.04.01	Технология молочных продуктов	3

Таблица 2.3.

Связь дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» с последующими дисциплинами и сроки их изучения

Код дисциплины	Дисциплины, следующие за дисциплиной «Стандартизация и сертификация продукции животноводства».	Семестр
Б1.В.02.	Методы и технологии обучения профессиональным дисциплинам	4
Б1.Б.05	Технология первичной переработки продуктов животноводства	4

**2.4. Перечень** последующих, практик, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- 1) успешное прохождение учебной, научно-исследовательской, технологической и педагогической практик,
- 2) успешное выполнение научно-исследовательской работы,
- 3) успешное прохождение производственной практики,
- 4) выполнение ВКР.

**3. 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 - ПК8** Способен к разработке новых подходов и методических решений в области проектирования и реализации программ профессионального обучения, СПО и(или) ДО

### **3.1.Требования к знаниям, умениям и навыкам.**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** - качественные характеристики и требования к безопасности продуктов животноводства, требования к маркировке продукции, способы использования в соответствии со сроками использования;

- требования нормативных документов на продукцию животноводства;
- современные технологии получения продукции животноводства, способы повышения её качества в соответствии с требованиями отечественных и международных стандартов, рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и негодных продуктов;
- сущность, принципы, цели, задачи, функции и механизмы научных основ стандартизации и сертификации продуктов животноводства.

**Уметь:** - проводить оценку качества и безопасности продуктов животноводства и давать обоснованное заключение;

- осуществлять контроль за технологическими процессами на предприятиях по переработке продукции и сырья животного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- осуществлять контроль качества продукции на всех этапах ее производства в соответствии с требованиями стандартов качества;
- использовать основные принципы стандартизации продуктов животноводства с целью безопасности и управления качеством животноводческой продукции;

**Владеть:** - методами органолептического и физико-химического исследований продуктов животноводства;

- современными знаниями в области обеспечения качества и безопасности продуктов животноводства; навыками научно-исследовательской деятельности по проведению стандартизации продуктов животноводства.

## 4. Структура и содержание дисциплины (модуля) Стандартизация и сертификация продукции животноводства

### 4.1. Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 ч.

№  п/п	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в								Формы текущего контроля успеваемости .Форма промежуточной аттестации (по							
			Контактная работа				Самостоятельная работа				семестрам)							
			Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Др. виды контакт. работы	Всего	Курсовая работа(проект)	Подготовка к экзамену	Другие виды самостоятельной работы	Собеседование	Коллоквиум	Проверка тестов	Проверка контрол.н. работ	Проверка реферата	Проверка эссе и иных творческих работ	курсовая работа (проект) др.
1.	Раздел 1. Общие вопросы стандартизации и сертификации.																	
1.1.	История развития стандартизации и сертификации, их значение в современных условиях развития животноводства и в связи с вступлением России в ВТО	3	2	2				6			4				2			
1.2.	Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) – инструменты повышения качества продукции животноводства	3	4	4				6					2					
2.	Раздел 2. Роль стандартизации и сертификации в повышении эффективности производства и качества продукции животноводства																	
2.1.	Организационные аспекты стандартизации, сертификации и метрологии в обеспечении качества продукции животноводства	3	8	2	6			6			4				4			
2.2.	Содержательные аспекты стандартизации, метрологии и сертификации	3	4	2	2			6										
3.	Раздел 3. Нормативно-правовое и информационное обеспечение стандартизации и сертификации продукции животноводств																	
3.1	Методы стандартизации и сертификации в области производства и переработки продукции животноводства.	3	8	4	4			4		4								

3.2.	Материально-техническое обеспечение. Технические средства	3	8	4	4			4						4			
3.3.	Понятие и механизм управления качеством продукции животноводства.	3	2	2				2					4				
	Общая трудоемкость, в часах	3 сем	72	18	16			38					Промежуточная аттестация				
													Форма				
													Зачет				+
													Зачет с оценкой				
													Экзамен				

## СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ.

**1. Общие вопросы стандартизации и сертификации.** Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия), их значение в животноводстве. Стандартизация и сертификация (подтверждение соответствия) – инструменты повышения качества продукции животноводства. История развития стандартизации и сертификации, их значение в современных условиях развития животноводства и в связи с вступлением России в ВТО

**2. Роль стандартизации и сертификации в повышении эффективности производства и качества продукции животноводства.** Стандартизация, метрология и сертификация – инструменты повышения качества продукции животноводства. Понятие и механизм управления качеством продукции животноводства. Организационные аспекты стандартизации, сертификации и метрологии в обеспечении качества продукции животноводства. Содержательные аспекты стандартизации, метрологии и сертификации.

**3. Нормативно-правовое и информационное обеспечение стандартизации и сертификации продукции животноводства.** Нормативно-правовое обеспечение. Методическое обеспечение. Методы стандартизации и сертификации в области производства и переработки продукции животноводства. Материально-техническое обеспечение. Технические средства. Материальная

база стандартизации сертификации в области производства и переработки продукции животноводства. Кадровое обеспечение в животноводстве

#### 5.4. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технология молочных продуктов			+		+	+	+	
2	Сертификация племенной продукции		+		+	+	+		+
3	Инновационные технологии в производстве				+	+	+		+
4	Современные проблемы зоотехнии			+	+	+			
5	Новое в селекции с.-х. животных				+			+	+

### 6. Лабораторный практикум

п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание лабораторной работы
1	Характеристика стандартов Сертификация систем качества и производств. (2 часа)	<p><b>Лабор. прак. работа № 1</b></p> <p>1. Номенклатура показателей качества. 2. Оценка и подтверждение соответствия.</p> <p><b>Содержание:</b> Термины и определения основных понятий о качестве сельскохозяйственной продукции. Свойства продукции. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции, их классификация. Продукция стандартная, нестандартная, брак. Сортамент природный и товарный, пересортица. Дефекты продукции.</p> <p>3. Показатели безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.</p> <p>4. Основы стандартизации. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Качество</p> <p>Показатели безопасности продовольственного сырья и сельскохозяйственной пищевой продукции. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов и их гигиенические нормативы. Санитарно-гигиенические требования безопасности продовольственного сырья и пищевых сельскохозяйственных продуктов.</p>
2	Управление качеством продукции в сельском хо-	<p><b>Лабораторная работа № 2</b></p> <p>1. Изучение основ метрологии. Основные понятия и</p>

	зайстве. (2 часа)	<p>определения в области метрологии.</p> <p><b>Содержание:</b> Основные понятия и определения в области метрологии. Значение метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации.. Понятие видов и методов измерений..Государственная система обеспечения единства измерений..</p> <p>Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ). Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Национальный орган РФ по стандартизации. Федеральное агентство по техническому регулированию (Ростехрегулирование) – руководящий центр по стандартизации, метрологии, оценке соответствия в стране. Функции Ростехрегулирования. Территориальные органы и службы: Научно-исследовательские институты по стандартизации, метрологии, сертификации. ФГУП Стандартиформ.</p> <p>Нормативные документы по стандартизации: стандарты, общероссийские классификаторы, Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные стандарты Российской Федерации - ГОСТ Р) и стандарты организаций.</p> <p>Региональные организации по стандартизации: Европейская организация качества (ЕОК), Европейская комиссия по стандартизации (СЕН), ЕТСИ, ИНСТА.</p>
3	Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства. Качество молока. (2 часа)	<p><b>Лабор-прак. работа № 3</b></p> <p>1. Оценка соответствия продукции животноводства. Стандартизация молока.</p> <p><b>Содержание:</b> Основные понятия: оценка соответствия, подтверждение соответствия, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак обращения на рынке, знак соответствия, идентификация продукции. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия.</p> <p>Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации</p> <p>2. Контроль качества молока. Пищевая ценность молока. Санитарно-гигиенические показатели качества молока: микроорганизмы сырого молока, соматические клетки.Требования к безопасности сырого молока.</p> <p>Оценка соответствия молока требованиям ТР. Обязательное подтверждение соответствия молока в форме декларирования соответствия.</p> <p>Учёт и первичная обработка молока на ферме. Транспортирование и реализация молока. Немолочное сырьё, используемое в производстве молочных продуктов. Оборудование для пастеризации и стерилизации молока. Контроль качества молока при тепловой обра-</p>



		ботке.
4	Птица сельскохозяйственная для убоя. Требования к качеству тушек птицы. (2 часа)	<p><b>Лабораторная работа № 4</b></p> <p>1. Классификация птицы. Морфологические признаки возрастных групп птицы. Характеристика упитанности разных видов и возрастных групп птицы. Правила приемки и транспортирования птицы. Классификация птицы.</p> <p>1. Мясо птицы. Требования к качеству тушек птицы по упитанности и качеству обработки.</p> <p>2. Микробиологические показатели качества мяса. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. Правила приемки. Мясо птицы.</p>
5	Определение качества и стандартизация яиц. (2 часа)	<p><b>Лабораторная работа №58</b></p> <p>1. Требования к качеству яиц. Категории яиц в зависимости от их массы.</p> <p><b>Содержание:</b> Структура, химический состав и пищевая ценность яиц. Характеристика и классификация яиц. Состояние и качество скорлупы – цельность, чистота, прочность.</p> <p>1. Микробиологические показатели качества яиц. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению.</p> <p>2. Правила приемки и методы контроля качества. Оценка соответствия яиц.</p> <p><b>Содержание:</b> Требования к качеству яиц. Категории яиц в зависимости от их массы. Микробиологические показатели качества яиц. Допустимые уровни ксенобиотиков. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению. Правила приемки и методы контроля качества. Оценка соответствия яиц.</p>
6	Показатели качества убойных животных. (2 часа)	<p><b>Лабораторная работа № 6</b></p> <p>1. Технология продуктов убоя животных. Химический состав мяса.</p> <p><b>Содержание: Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных.</b> Удельный вес разных видов животных в общем мясном балансе страны. Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы.</p> <p><i>Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Транспортная документация и ее значение. Виды транспортировки:.. Санитарная обработка транспортных средств.</i></p> <p><i>Порядок приема и сдачи животных для убоя.</i> Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности.. Методы определения упитанности скота и птицы.. Правила сдачи и приема скота и расчетов за него по массе и качеству мяса.</p> <p><i>Переработка убойных животных.</i> Типы предприятий по переработке животных и птицы.. Предубойный ветеринарный осмотр. Способы убоя на мясокомбинатах и бойнях. Разделка и санитарная зачистка туш.</p>

		<p>Правила клеймения туш. Охрана груди, техника безопасности при убойе животных.</p> <p><i>Понятие о мясе.</i></p> <p>3. Комплексная оценка качества мяса. Изменения в мясе при хранении..</p> <p><b>Химический состав мяса..</b> Сортной разруб туш и его обоснование. Классификация мяса в зависимости от пола, возраста, упитанности животных. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения.</p> <p><b>Изменения в мясе при хранении.</b> Нежелательные изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, свечение.</p>
7	<p>Пищевая ценность мяса. Товарная классификация мяса в тушах, полутушах. (2 часа)</p>	<p><b>Лабораторная работа № 7</b></p> <p>1. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов.</p> <p>Изменения в мясе после убоя. Факторы, влияющие на процессы созревания, и признаки созревающего мяса.</p> <p>2. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного эндокринного сырья.</p> <p>3. Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.</p> <p>Сбор, первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья. Непищевые отходы и конфискаты и их рациональное использование. Кормовая мука.</p>
8	<p>Качество и классификация шерсти. Стандартизация шерсти. (2 часа)</p>	<p><b>Лабораторная работа № 8</b></p> <p>1. Качество и классификация шерсти.. Характеристика типа шерстяных волокон: Шерсть однородная и неоднородная. Показатели технических свойств шерсти: тонины, длина шерстяных волокон, урвненность, цвет, состояние шерсти по прочности и засоренности.</p> <p><i>Шерсть овечья</i> немытая тонкая, полутонкая, полугрубая и грубая. Классировка полутонкой шерсти. Полугрубая и грубая шерсть. Классировка полугрубой и грубой шерсти.</p> <p>Полугрубая и грубая шерсть осенней стрижки и поярковая.</p> <p><i>Шерсть козья</i> немытая классированная. Классификация козьей шерсти по группам тонины, по виду засоренности, по цвету.</p> <p>2 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение шерсти.</p>

## **7. Программа самостоятельной работы магистрантов и их учебно-методическое обеспечение**

Основными формами самостоятельной работы магистрантов при изучении дисциплины являются: проработка вопросов, выносимых на самостоя-

тельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы, конспектирование материалов, подготовка к лабораторной работе, к опросу, тестированию, к контрольным мероприятиям.

### **Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля.**

№ п/п	Тема и вопросы самостоятельной работы	Объем часов	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1	Экология, ее влияние на организм животных и качество молока, используемого в питании населения и производстве молочных продуктов.	2	Осн. [1]; [2] Доп. [1]; [2]; [3]; [4]; [5]	Работа с учебной литературой. Подготовка презентации.
2	Немолочное сырье, используемое в производстве молочных продуктов. Растительные белки и бжиры, пищевые добавки.	2	Осн. [1]; [2] Доп. [1]; [2]; [3]; [4]; [5]	Заслушивание и оценка доклада
3	Воздействие на молоко различных температурных режимов (охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация, УВТ - обработка).	4	Осн. [1]; [2] Доп. [1]; [2]; [3]; [4]; [5]	Работа с учебной литературой. Подготовка презентации.
4	Использование белково-углеводного (вторичного) молочного сырья.	2	Осн. [1]; [2] Доп. [1]; [2]; [3]; [4]; [5]	Подготовка к сдаче зачета
5	Мойка и дезинфекция технологического оборудования.	6	Осн. [1]; [2] Доп. [1]; [2]; [3]; [4]; [5]	Заслушивание и оценка доклада
6	Понятие о мясе.	2	Осн. [1]; [2] Доп. [1]; [2]; [3]; [4]; [5]	Ответ во время проведения контрольных мероприятий.
7	Химический состав мяса.	2	Осн. [1]; [2] Доп. [1]; [2]; [3]; [4]; [5]	Работа с учебной литературой. Подготовка презентации.
8	Изменения в мясе при хранении.	4	Осн. [1]; [2] Доп. [1]; [2]; [3]; [4]; [5]	Подготовка к контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

9	Сырьё животного происхождения.	2	Осн. [1]; [2] Доп. [1]; [2]; [3]; [4]; [5]	Подготовка к контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
11	Самостоятельное изучение разделов	8	Осн. [1]; [2] Доп. [1]; [2]; [3]; [4]; [5]	Поиск и обзор научных публикаций и электронных источников информации, подготовка заключения по обзору. Тестирование.
12	Проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;	2	Осн. [1]; [2] Доп. [1]; [2]; [3]; [4]; [5]	Проработка учебного материала (по конспектам лекций, учебной и научной литературе).
13	подготовка к лабораторным занятиям, коллоквиуму и рубежному контролю.	2	Осн. [1]; [2] Доп. [1]; [2]; [3]; [4]; [5]	Выполнение контрольных работ, творческих заданий, решение задач, работа с тестами и вопросами для самопроверки.
<b>ИТОГО</b>		38ч.		

## 9. Фонд оценочных средств с указанием этапов их формирования

п /п	Название модуля	компетенции
1.	Характеристика стандартов Сертификация систем качества и производств.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
2.	Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
3.	Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства. Качество молока.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
4.	Птица сельскохозяйственная для убоя. Требования к качеству тушек птицы.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
5.	Определение качества и стандартизация яиц.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
6.	Показатели качества убойных животных.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
7.	Пищевая ценность мяса. Товарная классификация мяса в тушах, полутушах.	УК-3; ПК-6; ПК-8.
8.	Качество и классификация шерсти. Стандартизация шерсти.	УК-3; ПК-6;

### **9.1. Показатели критериев и шкал оценивания при промежуточной аттестации студентов**

Основой для определения оценки на промежуточной аттестации служит объём и уровень усвоения студентами материала и овладения компетенциями, предусмотренного рабочей программой соответствующей дисциплины. При промежуточной аттестации по дисциплине с преобладанием теоретического обучения является зачет во втором семестре.

### **9.2. Показатели критериев оценивания при зачете**

Зачтено	Заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, овладевший всеми компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой
Не зачтено	выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала, не в полной мере овладевший компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

### **а) Основная литература**

1. Манжесов В.И. и др. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции: Учебник / Под общ. ред. В.И. Манжесова. - СПб.: Троицкий мост, 2012. – 536 с.

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие для вузов / Г.С. Шарафутдинов и др. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

#### **б)Дополнительная литература:**

1. Сон К. Н., Родин В. И., Бесланеев Э. В. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения. - СПб.: Лань, 2013. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.

2.Боровков, М. Ф.Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Флоров, С. А. Серко ; под ред. М. Ф. Боровкова. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. [и др.] : Лань, 2010. - 475 с. - Библиогр.: с. 467. - ISBN 978-5-8114-0733-0 : 650-10.

3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие для студ. вузов, обучающихся по направлению подгот. 111100 - "Зоотехния" (квалификация (степень) - "бакалавр") / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2012. - 621 с. : табл. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Доступ к электрон. версии этой кн. на [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com). - Библиогр.: с. 609-612. - ISBN 978-5-8114-1306-5 : 900-02.

4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771>. 4. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами.

#### **1.Интернет-ресурсы**

<http://fizrast.ru/sitemap.html> <http://www.don-agro.ru> <http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)

<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека  
<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека  
<http://primo.nl.ru> <http://nbgmu.ru> Электронная библиотека Российской государственной библиотеки

Наряду с традиционными изданиями студенты и сотрудники имеют возможность пользоваться электронными полнотекстовыми базами данных

Название ресурса	Ссылка/доступ
Электронная библиотека онлайн «Единое окно коб-разовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru">http://window.edu.ru</a>
«Образовательный ресурс России»	<a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a>
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	<a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a> –
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	<a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a> -
ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	<a href="http://polpred.com/news">http://polpred.com/news</a>
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a> -
Русская виртуальная библиотека	<a href="http://rvb.ru">http://rvb.ru</a> –
Кабинет русского языка и литературы	<a href="http://ruslit.ioso.ru">http://ruslit.ioso.ru</a> –
Национальный корпус русского языка	<a href="http://ruscorpora.ru">http://ruscorpora.ru</a> –
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> -
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	<a href="http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm">http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</a>
Научная электронная библиотека «e-Library»	<a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a> -
Электронно-библиотечная система IPRbooks	<a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a> -
Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо»	<a href="http://www.informio.ru">http://www.informio.ru</a>
Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	<a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>

## Программное обеспечение

Университет обеспечен следующим комплектом лицензионного программного обеспечения.

1. Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнГГУ

1.1. Microsoft Windows 7, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10

- 1.2. Microsoft Windows server 2003, 2008, 2012, 2016
- 1.3. Microsoft Office 2007, 2010, 2016
- 1.4. Программный комплекс ММИС “Деканат”
- 1.5. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия Тестирования”
- 1.6. Программный комплекс ММИС "ПЛАНЫ"
- 1.7. Программный комплекс ММИС "ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕДОМОСТИ"
- 1.8. Программный комплекс ММИС ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЕ "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ-ОНЛАЙН"
- 1.9. Программный комплекс ММИС "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ"
- 1.10. Программный комплекс ММИС "ВЕДОМОСТИ КАФЕДРЫ"
- 1.11. 1С Зарплата и Кадры
- 1.12. 1С Кадры: расчет заработной платы
- 1.13. Антивирусное ПО Kaspersky endpoint security
- 1.14. Справочно-правовая система “Консультант”
- 1.15. 1С Бухгалтерия

## **12. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

На кафедре имеется оборудованная лаборатория №103, оснащенная стендами, таблицами, ГОСТами, слайдами, муляжами, мультимедийными средствами; наборы слайдов, видеофильмы, кинофильмы; обеспечение деловых игр; демонстрационные приборы, по всем темам дисциплины.

Кафедра располагает учебной литературой (практикумами) по всем разделам дисциплины, методическими указаниями и заданиями для выполнения лабораторных работ.

**Таблица 12.1.**

### **Перечень технических средств, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	Перечень основного оборудования	Нумерация разделов/тем дисциплины
1.	Интерактивная доска IPBOARD, серия CSIP (1 шт.)	1-6
2	Компьютер: Процессор- ЦП-Intel core i5-7400T 2,4Г Гц	1-6

## **13. Методические указания по освоению дисциплины:**

В процессе освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» студент должен посещать занятия лекционного



типа, во время которых вести конспект; посещать занятия семинарского типа с обязательным выполнением всех заданий преподавателя в рабочей тетради. По окончании изучения каждого раздела магистр должен выполнить контрольные задания, ответить на контрольные вопросы. Оценка знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Стандартизация и сертификация продукции животноводства» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся: - на занятиях (опрос, решение задач, ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии); - по результатам выполнения индивидуальных заданий; - по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов; - по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы. Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде выставления зачета (3 семестр). Промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины **«Стандартизация и сертификация продукции животноводства»** составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от «07»сентября 2017г. №47688

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 № 11 от «21» июня 2023 года

Программа одобрена Учебно-методическим советом агроинженерного факультета  
Протокол № 3 от «26» июня 2023 года

Программа рассмотрена на заседании Учебно-методического совета университета  
Протокол № 10 от «28» июня 2023г.

**Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и  
регистрации изменений**

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой
----------------	---	---------------------	--------------------------


**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 рыбководства.

## **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 соответствие 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) несортového

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

6. 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**

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. 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  $-5^{\circ}\text{C}$  (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) 1 и 2**

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:

акг

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) созревaniem меда**

б) обогащением меда

в) качество меда

г) перемешивание 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) 1-2 месяца

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 19допускается 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 говядину, телятину, баранину, 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 говядину, телятину, баранину, 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) 1 и 2**

б) 1, 2 и 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) 1 и 2**

б) 1, 2 и 3

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 11 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°C**
  - б) не более 10 дней -8°C
  - в) не более 1 месяца - 25°C
  - 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) ачас
  - 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 1,2,3,4и5

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) созревaniem меда**

б) обогащением меда

в) качество 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°С 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:

а) часа

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°C.**  
б) 8-10 °C.  
в) 4-5 °C.  
г) 10-12 °C.
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) созревaniem 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: амесяца

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 говядину, 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:

а) 12 часов

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) 1 и 2

б) 1, 2 и 3

в) 1, 2, 3 и 4

**г) 1, 2, 3, 4 и 5**

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

A	Б	B	B	Г	Г	В
Г	В	Г	A	Г	В	Г
A	Г	B	Б	B	A	Г
A	A	B	B	A	Б	В
Г	A	Б	A	A	Г	Г
В	В	Г	Г	A	A	В
Б	Б	Г	В	A	A	Г
В	A	Б	Г	В	A	В
Г	A	A	A	В	A	A
A	A	A, б,в, г	Б	Г	A, б,a, г	A, б,в, г
Г	В	A	Б	A	Г	Г
		Г		В		
		A				